Dicembre 2012 € 4,50 IT

LA CUCINA ITALIANA

dal 1929 il mensile di gastronomia con la cucina in redazione

È NATALE!

70 nuove ricette, dall'antipasto al dessert, per festeggiare in famiglia e con gli amici

Regali, decori, segnaposti

e tante pratiche idee per comporre un posto tavola raffinato

Grande meringa al cioccolato e melagrana a pag. 99

I NOSTRI MENU PER LE FESTE

Regionale, country, tutto noci. Con 25 buonissimi dolci

www.lacucinaitaliana.it

20012

9 771121 150004

P.I. SPA SPED. IN A.P. D. L. 353/03 ART 1, COMMA 1, DCB VR - ITALIA € 4,50 - AUSTRIA € 8,90 - BELGIO € 7,60 - GERMANIA € 10,50 - LUX € 7,40 - PRINC. DI MONACO € 13,00 - SPAGNA € 8,00 - CANTON TICINO CHF 10,50 - SVIZZERA CHF 11,90 - U.K. LST 8,50

SMEG
Manufatto creato in collaborazione con
il Maestro Fabbro Ferraio Giancarlo Candeago, in Cortina.

PAOLO PACI
commenta le notizie dal mondo dell'enogastronomia, racconta la vita della redazione e dialoga con i lettori. Seguitelo su: www.lacucina italiana.it/paoloblog

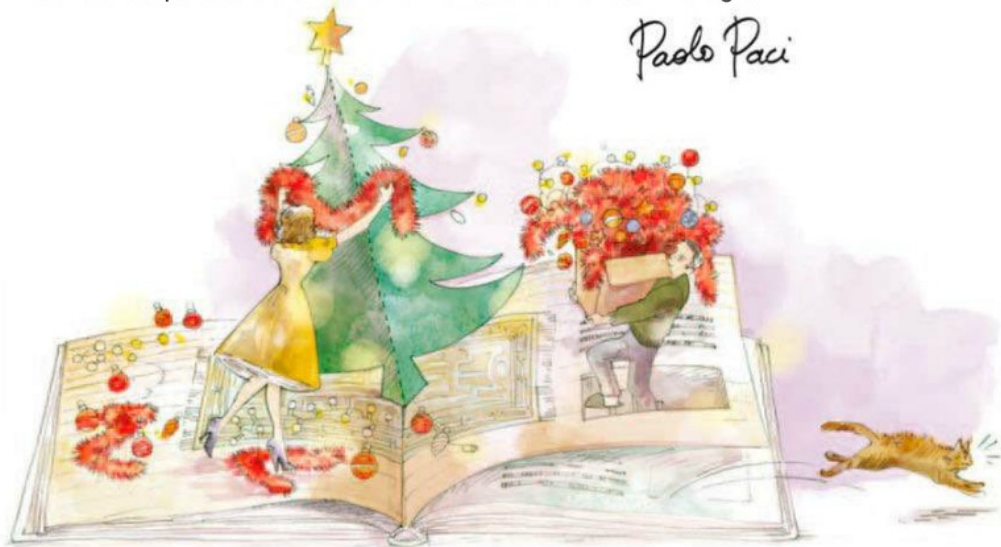
L'albero, la gatta e altri riti

Da vent'anni, ogni primo dicembre, si ripete il rito. Devo scendere in cantina per recuperare l'albero artificiale e due ingombranti scatole zeppe di palle in vetro soffiato, luci intermittenti, fili d'oro e d'argento. Rimonto l'albero, separo diligentemente tutti i rametti in filo di ferro e il mio compito è finito: da lì in poi ci pensa mia moglie, che come li dispone lei, fili, luci e palline, nessun altro è in grado. Guai se i figli toccano qualcosa!, solo una volta la gatta ha provato a interferire e si è arrampicata fino alla stella sommitale, rimediando una solenne lavata di capo (o di muso). Oggi i bambini sono cresciuti e Santa Claus è evaporato dal loro orizzonte, ma in cantina mi tocca scendere lo stesso.

È questo il bello dei riti familiari: sono immutabili. Si avvicendano i governi, si evolvono i consumi, cambia persino il clima, ma l'albero addobbato rimane nelle nostre case a segnalare, con la sua effimera lucentezza, l'arrivo del Natale. Anche *La Cucina Italiana*, che in fondo è una grande, tradizionale famiglia, si inchina al rito. Dalla prima all'ultima pagina troverete spirito, decorazioni e sapori natalizi, dalla melagrana che apre le nostre Idee (a pag. 19) fino al panettone nei ricordi di Davide Oldani (a pag. 209). Ispirati alle feste, naturalmente, sono i temi gastronomici (a partire da pag. 102): il pranzo di Natale che abbiamo realizzato in un meraviglioso chalet di montagna; il menu tutto a base di noci, ricco di spunti per decorare la tavola; i dolcetti speziati inventati dalla nostra Joëlle, da regalare in semplici e raffinate confezioni.

Quest'anno c'è una sorpresa in più: il racconto di Natale che ha scritto per noi Carmine Abate, romanziere calabrese che ha appena vinto il Premio Campiello, con le "sue" ricette regionali (a pag. 44). E ancora, servizi sulle apparecchiature, i centritavola, i regali. Ci sono anche gli alberi di Natale: li abbiamo montati non con fili e palline, ma con tessuti, cristalli, porcellane, posate preziose. Anche voi, se volete, potete riprodurli, con quello che avete in casa. Mentre li fate, pensate a me, anche solo per solidarietà: sto per scendere in cantina. Il che, stranamente, mi rallegra...

Paolo Paci

illustrazioni Karin Kellner/2DM

Per scrivere alla redazione: cucina@quadratum.it / Piazza Aspromonte 15, 20131 Milano

Natale con i tuoi...

Festeggiare il Natale in famiglia sarà dolcissimo, se scegli i tuoi utensili dal nostro assortimento di oltre 2.000 prodotti. Scoprilo e troverai un'infinità di accessori che ti aiuteranno a preparare i piatti di tutti i giorni e quelli per le occasioni speciali. In Tescoma abbiamo tutti gli ingredienti giusti per le tue ricette.

sommario

dicembre 2012

98
Grande meringa al cioccolato e melagrana

125
Noci, cuore croccante

102
Il pranzo di Natale

37
Educazione alimentare: i bambini e le feste

157
La tavola di Natale

illustrazioni Karin Kellner/2DM, Sanna Mander/Pekka

6 menu per dicembre

Per i palati più esigenti, per chi fa i primi passi in cucina, per gli amanti del pesce, per i vegetariani: ecco i migliori abbinamenti studiati dalla redazione, speciali per le feste

TUTTI IN FESTA SENZA STRESS

VIGILIA DI MAGRO

ELEGANTISSIMO PESCE

UN PRANZO DA GOURMET

DELIZIE VEGETARIANE

PER IL BRINDISI DI CAPODANNO

Lascia che
il gusto
ti porti lontano.

Lindt Excellence Orange Intense è un'esperienza. Nata dalla passione dei Maîtres Chocolatiers Lindt, la perfetta combinazione delle migliori miscele di cacao con il tocco aromatico dell'arancia e le croccanti sfoglie di mandorla crea un cioccolato fondente dal sapore irresistibile. Ti piacerà, tanto, così tanto che da lì dove ti porterà, non vorrai più tornare.

LINDT EXCELLENCE. UN VIAGGIO NEL GUSTO.

Scopri tutte le varianti di Excellence su lindt.com

48 RICETTE SENZA GLUTINE E VEGETARIANE

Ogni piatto è realizzato nella cucina di redazione, senza alcun artificio, come se fosse fatto a casa. E dopo lo scatto fotografico viene sempre assaggiato

	Impegno	Tempo	Oggi per domani	Riposo	Pagina
Guancette di maiale brasate e cipolline glassate ◖	oo	2 ore e 30'			87
Parmigiana di coste, noci e taleggio ▼ ◖	o	40'			130
Petto d'anatra all'arancia e nocciole ◖	o	40'			82
Sformato di formaggio, mela e pera ▼	o	1 ora			85
Spinacino di manzo ripieno di cotechino	oo	2 ore e 15'			82
Tacchino con carciofi e purè di zucca ◖	o	2 ore e 10'			85

VERDURE

	Impegno	Tempo	Oggi per domani	Riposo	Pagina
Involtini di verza con stracchino e porro ▼ ◖	oo	1 ora e 10'			114
Piccolo cavolfiore gratinato ▼ ◖	o	40'			77
Radicchio e legumi con emulsione al miele ▼ ◖	o	1 ora		12 ore	77
Rotolo di patate e zucca ▼	oo	1 ora e 30'	●	3 ore	79
Soufflé di lenticchie e besciamella al gorgonzola ▼	oo	1 ora e 10'			74
Teglia di zucca e formaggio ▼ ◖	o	50'			74
Turbanti di indivia belga e speck con ceci e topinambur ◖	oo	1 ora e 20'			80

DOLCI & BEVANDE

	Impegno	Tempo	Oggi per domani	Riposo	Pagina
Aspic di Lambrusco	o	35'		6 ore	90
Charlotte di zabaione e cioccolato con salsa di albicocche ▼	oo	1 ora e 20'	●	9 ore	114
Coroncine di riso soffiato al cioccolato e mou alla cannella ▼	o	30'	●	2 ore	121
Flan alle noci ▼	oo	1 ora e 40'			90
Galette des rois ▼	o	1 ora			141
Gelato alle noci con arancia candita variegato al cioccolato ▼ ◖	o	1 ora e 50'	●	12 ore	133
Gherigli farciti di ganache fondente ▼	oo	1 ora	●		132
Grande meringa al cioccolato e melagrana ▼	oo	2 ore		2 ore e 40'	99
Krustulet ▼	oo	1 ora			51
Mousse al torroncino e biscotto ▼	oo	1 ora		1 ora	93
Pan brioche ▼	oo	1 ora e 20'		4 ore	148
Pan di spezie con arancia candita ▼	oo	1 ora e 30'	●	1 ora	120
Panettone ▼	ooo	2 ore e 30'		8 ore	147
Pani al cardamomo con kumquat ▼	oo	1 ora		2 ore	118
Panini al latte ▼	oo	50'		3 ore	149
Quadretti di crostata di papavero al profumo di cannella ▼	oo	1 ora e 45'	●	18 ore	119
Spiedini di marshmallow e salsine	o	30'			111
Stelle soffici con composta di mele e mostarda ▼	ooo	1 ora e 40'	●		95
Torta "Danubio" con crema al profumo di vaniglia ▼	oo	1 ora e 40'		3 ore	120
Torta morbida di cioccolato, zenzero e noci del Brasile ▼	ooo	2 ore	●	2 ore e 30'	118
Tortelli alla frutta con salsa ▼	oo	1 ora e 20'			93
Zelten ▼	oo	1 ora e 10'	●	18 ore	139
Zuccottini al caffè farciti e glassati ▼	ooo	1 ora e 10'		4 ore	96

SEGUI I NOSTRI VIDEO www.lacucinaitaliana.it/video

LEGENDA

Impegno
- o FACILE
- oo MEDIO
- ooo PER ESPERTI

Ricette speciali
- ◖ Senza glutine
- ▼ Vegetariane

Oggi per domani
- ● Piatti che si possono realizzare in anticipo, interamente o solo in parte (come suggerito nelle ricette)

Volete scoprire altre golose ricette delle feste?

Partecipate ai corsi "Menu di Natale" a partire dal 30 novembre 2012 o alla "Luxury Xmas", serata a tema con corso di cucina, il 13 dicembre 2012 presso la Scuola de La Cucina Italiana. Prenotazioni: www.scuolacucinaitaliana.it

Indovina chi viene a cena?

.serie gli Speciali.

LA TUA CUCINA, OGNI GIORNO UNICA.

Diventa regista delle tue opere più spettacolari. In rivestimento interno CERAMICA_01®
o antiaderente WHITECH®, *gli Speciali* sono articoli tanto esclusivi quanto belli da ricevere in dono,
nella loro elegante confezione regalo completa di ricettario e presine.

Moneta ha lo strumento adatto per ogni prestazione e per ogni ricetta, assecondando il tuo stile,
le tue scelte, la tua passione tra i fornelli. Moneta, dal 1875 un valore autentico.

Wok

Multipiastra

Paellera

Piastra cuocitutto

Piastra smokefree

Vaporiera

coop
LA COOP SEI TU.

le idee dicembre 2012

La melagrana, frutto del melograno (*Punica granatum*), è una bacca dalla scorza coriacea, che contiene un tesoro di semi, da sempre simbolo di ricchezza e fertilità. Grazie al suo colore rosso, è uno dei classici decori della tavola natalizia. Al momento del brindisi, mettetene tre chicchi (si chiamano arilli) in ogni coppa di Champagne.

Quando comprate melagrane sceglietele ben mature. Sono frutti aclimaterici, come i cachi e i kiwi: staccati dall'albero, smettono di maturare e incominciano subito a invecchiare se non vengono trattati con etilene.

Quanti semi ha una melagrana? La Torah, l'antica legge sacra ebraica, dice 613, come le prescrizioni a cui deve attenersi un osservante. Più vicino a noi, un professore di statistica della Columbia University ha contato quelli di 206 frutti. Risultato? Dai 165 semi di una piccola melagrana iraniana ai 1370 di un grande esemplare americano.

CHE GRANA SGRANARE UNA MELAGRANA

Se fosse facile godere dei suoi chicchi succosi, chissà quante ne mangeremmo! Scorza, membrane e semi sono invece così inseparabili che la parte edibile è solo il 59%. Uno dei metodi usati per estrarre i granelli da una melagrana è farla rotolare su un piano premendola con la mano, sbucciarla e immergere in acqua le sacche membranose. La pellicina galleggia, i semi vanno a fondo. Altri non la sbucciano: la tagliano a metà, estraggono le sacche e le mondano. McGarlet da Israele importa l'attrezzo della foto (costa circa 10 euro). Si mette il frutto tagliato a metà sotto al coperchio, si percuote con un cucchiaio e i semi cadono nel contenitore. www.mcgarlet.it

foto Riccardo Lettieri

NATALE ANTISTRESS

Piccoli regali in 6 mosse

Più il calendario avanza, più cercare regali diventa fonte di stress (per il 67% degli italiani), malumori (soprattutto di coppia) e perdita di tempo (ogni anno più o meno l'equivalente di 4 giorni lavorativi). E se a sorpresa risulta il sesso forte il più convinto a mantenere l'usanza dei doni, come da copione il regalo che crea maggiori problemi è quello da fare alla suocera. Per risparmiare tempo, litigi e problemi, ecco 6 idee utili, divertenti e di bel design.

1

LA MOKA DEL NONNO

Nuova Moka Alessi: l'ha disegnata Alessandro Mendini rifacendosi al modello della famosissima caffettiera espresso ideata e prodotta negli anni Trenta dal nonno Alfonso Bialetti. Da 1 a 6 tazze, da 26 a 42 euro. www.alessi.it

2

CAFFÈ GRAFFITI

Kenny Random (Andrea Coppo) per anni ha "imbrattato" i muri di Padova con poetiche ombre di mendicanti, fiori, uccellini (come su questa tazza). Adesso, famoso, dipinge su T-shirt, valigie e tazzine da caffè, che vende (4 a 25 euro) online su www.randomstyle.it

3

THERMOS DANESE

Geo è la caraffa termica disegnata da Nicholai Wiig Hansen in sei versioni: lilla, grigio, nero, bianco, rosso e turchese. Un litro di bevanda alla temperatura desiderata, in dimensioni contenute (16,5 cm di diametro, 20 cm d'altezza). www.normann-copenhagen.com

4

UNA SCULTURA VIVENTE

L'olandese Laurens van Wieringen, stanco dei portafrutta a ciotola, ha creato Fruit Boom osservando le forme degli alberi. La struttura in faggio alta 33 cm protende i suoi rami in tutte le direzioni. La frutta è appesa a fili in inox annodati. www.yplfl.com

5

PESCIOLINI FRESCHI

Stefano Pilato trasforma in sculture legni e lamiere che il mare consuma e ributta sulle spiagge. Per KnIndustrie ha disegnato Pesce Fresco, una collezione di pesciolini di latta da appendere o in legno di noce da usare come taglieri. www.knindustrie.com

6

DOPPIA EFFERVESCENZA

Le bollicine, nei brindisi, non sono mai abbastanza. Così il trio di designer svedesi Claesson Koivisto Rune ne ha disegnate in abbondanza su flûte e calici Italesse. In confezioni da 4, costano 45 euro le flûte e 49 i calici. www.italesse.it

MONDO BIOLOGICO

Venti anni di storia, 100 negozi, un ristorante. Il 2012 è stato l'anno dei numeri e dei record per NaturaSì, la più importante catena di supermercati in Italia specializzata nella vendita di prodotti alimentari biologici e naturali. Fondata a Verona nel 1992, oggi festeggia l'anniversario aprendo ben "due" centesimi negozi: i punti vendita appena inaugurati a Milano (l'ottavo per la città) e a Lecce. In più, ecco il primo ristorante: Bioesserì, cucina semplice e accurata nell'ambiente accogliente di una vecchia casa milanese, in via De Amicis 45. Tra volte di mattoni e banconi di design, si pranza biologico e si acquistano i prodotti.
www.bioesseri.it

ARTE BIANCA PER TUTTI

Il pane, con passione

"Tutti possono fare il pane e con la pratica sarà un gran pane", assicura Emmanuel Hadjiandreou a chi vorrebbe ma, per paura di insuccessi, non osa mettere le mani in pasta. Maestro e professionista di arte bianca, Emmanuel dice: "Mi ci sono sempre buttato anima e corpo, sfornando mille forme con la stessa passione che avrei messo nel prepararne una sola". E nel libro *Come si fa il pane* (Guido Tommasi Editore, 25 euro) mette il suo sapere a disposizione di chiunque voglia fare panini, grissini o baguette. Unico requisito richiesto, attenersi scrupolosamente alle dosi indicate.
www.guidotommasi.it

SULLA NEVE DELL'ALTA BADIA

Aperitivo tra una pista e l'altra

C'era una volta lo street food. Oggi, una delle più belle valli dolomitiche inaugura lo slope food: stuzzichini da assaggiare in 12 rifugi, inventati da chef stellati (a partire da Norbert Niederkofler) e giovani promesse. E ci saranno anche cuochi da Olanda, Inghilterra, Svezia, con creazioni da abbinare ai vini altoatesini. L'aperitivo è uno degli appuntamenti di Sciare con gusto: grande neve e grande gastronomia, in Alta Badia, dal 2 dicembre al 17 marzo.
www.altabadia.org

IN AGENDA

1-2 dicembre
Panettone a palazzo
A Torino, nello storico palazzo Benso di Cavour, mostra mercato del più natalizio dei dolci: liscio, farcito, con glassa...
www.turismotorino.org

6-9 dicembre
Showcolate
A Napoli, la città italiana che ne consuma di più, appuntamento con tutti i golosi di cioccolato in piazza del Plebiscito.
www.showcolatenapoli.it

7-9 dicembre
Stelle benefiche
Per il 24° anno, in 4 mila piazze italiane vendita di piante di Poinsettia a favore dell'Ail, Associazione italiana contro leucemie, linfomi e mieloma.
www.ail.it

DEGUSTARE CON LUSSO

Un nécessaire per brindare

Cosa ci vuole per una perfetta degustazione di Champagne? Due raffinati calici, quattro flûte, un'elegante pinza apribottiglie, un termometro, guanti bianchi da sommelier, vassoio e secchiello. Lo dice il protocollo della maison G. H. Mumm che, con due bottiglie di cuvée eccezionali, ha inserito tutto questo in un cofanetto di legno bianco e oro, foderato di pelle rossa. Con maniglie e cavalletto di appoggio per renderlo trasportabile e collocabile ovunque, il G. H. Mumm Protocoles Deluxe Coffret, moderna interpretazione dei nécessaire da viaggio dell'Ottocento, costa 1200 euro. In Italia in soli 15 pezzi.
www.ghmumm.com

Champagne in scrigno da viaggio, il ritorno di un vezzo di moda fra i viaggiatori dell'Ottocento.

MAGNUM IN LIVREA

Quante volte in questo periodo di feste ci si presenta a casa di amici con una bottiglia! Ma come arrivare con lo spumante alla giusta temperatura? Montelvini di Venegazzù ha pensato di rivestire 1881 bottiglie magnum numerate del suo Prosecco Asolo Superiore Docg con una membrana isolante brevettata: nera, lucida e impreziosita da Swarovski. Così inguainata la bottiglia (che costa 110 euro) non solo sembra vestita da gran sera, ma resta a lungo perfettamente fresca.
www.montelvini.it

MILLESIMI RARI

Tre annate eccezionali: 1996, 1985, 1982. Per la prima volta Perrier-Jouët le rende disponibili, in quantità limitata e per un pubblico di veri appassionati. La collezione, scelta dallo Chef de Cave Hervé Deschamps, si chiama L'Art du Millésime. Nella bottiglia creata nel 1902 da Emile Gallé.
www.perrier-jouet.com

200 ANNI DI LAURENT PERRIER

Gran compleanno, grandi bottiglie

La famosa maison Laurent Perrier, fondata nel 1812 a Tours-sur-Marne da Alphonse Pierlot, compie 200 anni. E per celebrare l'anniversario propone la sua selezionata cuvée N 571J in edizione limitata e imbottigliata per grandi brindisi. Due le taglie, una magnum e un'eccezionale jeroboam (il nome deriva da quello del re fondatore del regno di Israele) da 3 litri. Importanti anche i prezzi: 1200 euro la magnum, 2330 euro la jeroboam, confezionata solo su prenotazione.
www.laurentperrier.com

IL LIBRO

Maiali da collezionare

Con il libro *Il maiale incartato,* di Gian Carlo Torre, Alfredo Ferretti e Giovanni Daprà (Grandi e Grandi Editori, 30 euro), si entra in argomento fin dal titolo. Poi, per oltre 200 pagine, si continua a raccontare il maiale e il mondo che lo circonda attraverso innumerevoli rappresentazioni a stampa. Tradizioni e storie, brani di letteratura, proverbi e modi di dire, gastronomia, ghiottonerie, razze porcine dimenticate e rivalutate sono illustrati con una divertente e interessante carrellata storica di incisioni d'arte, ex libris, cartoline, vignette satiriche, figurine da collezione, pubblicità e bolli adesivi con cui in passato si sigillavano le lettere. www.grandieditori.it

IL DESIGN CHE TIENE IL TEMPO

Torte di massima precisione e grande design. PieTimer è l'oggetto con cui lo studio inglese DesignWright ha conquistato il Red Dot Design Award con la menzione "Best of the best". Impostando la durata desiderata (massimo un'ora), il timer ricrea la forma della torta, che con il passare dei minuti si restringe sempre più, fino a sparire. Disponibile in tre varianti colorate (verde, rosa e nera), costa 16,90 euro. www.josephjoseph.com

PASTRAMI DI CASA NOSTRA

La ricetta è arrivata a New York con le immigrazioni ebraiche di metà '800 ed è diventata l'imbottitura per eccellenza dei sandwich con cetrioli e salsa di verdure e yogurt. Il nome deriva dal turco *basturma,* premuto, perché il pastrami è fatto con la punta di petto bovina, taglio di forma piatta, aromatizzato con spezie e cotto a vapore. Per panini italianissimi, Furlotti lo ha appena inserito fra i suoi affettati in vaschetta. www.furlotti.com

EDUCAZIONE ALIMENTARE

Frutta e verdura, queste sconosciute

In campagna orti e frutteti fanno parte della vita quotidiana. In città semine e vendemmie per molti bambini sono "queste sconosciute". Il progetto "Fruitylife: ogni giorno, con te" (di Alimos, UE e ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali), che promuove il consumo di frutta e verdura fresche in Italia, Francia e Germania, affida la sua immagine pubblicitaria proprio alle verdure come oggetti di "uso" quotidiano, come questa penna-carota. Il sito è ricco di informazioni sulla filiera ortofrutticola europea e sulla tracciabilità dei prodotti. www.fruitylife.eu

foto Riccardo Lettieri

Simone Rugiati • Chef

CENARE INSIEME
HA UN GUSTO
UNICO.
ANCHE QUANDO
NON VI GARBA
APPARECCHIARE.

Bastano un divano bello comodo, degli amici rilassati e crocchette di patate per tutti.
Stasera ceniamo insieme con Coca-Cola!

Scopri tutte le ricette su YouTube.com/CeniamoInsieme

Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Coca-Cola light: scegli quella che si adatta alla tua alimentazione bilanciata e al tuo stile di vita attivo e sano.

Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Coca-Cola light e la bottiglia contour sono marchi registrati della The Coca-Cola Company. Coca-Cola Zero e Coca-Cola light sono bevande analcoliche senza zuccheri.

Stappa la felicità.

Belli, potenti, senza fili

I piccoli elettrodomestici cordless sono impagabili, ai fornelli e a tavola. Ci aiutano in mille modi e ci seguono ovunque. Con il loro design raffinato, sono perfetti per un regalo di Natale (ma riusciremo a separarcene?)

Comoda impugnatura e pulsanti grandi per un uso semplice; potente batteria da 7,4 Volt.

Il pulsante di rilascio one-touch consente di scollegare il frullatore dalla base di ricarica, fornendo comunque la potenza necessaria ad affrontare le stesse sfide culinarie dei modelli collegati direttamente alla presa di corrente.

Oltre alle normali lame, ha il tritatutto extra-large con lame seghettate, adatto anche per il ghiaccio.

MANEGGEVOLE
Philips

Il frullatore a immersione cordless è un esempio della fusione tra design e semplicità. Ha la potenza dei frullatori con cavo, ma consente di muoversi liberamente in cucina. Modello: HR137903. Prezzo: € 209,90. www.philips.it

foto Riccardo Lettieri

ASPIRAPOLVERE DI DESIGN
Alessi

Stefano Giovannoni ha disposto i congegni sull'asse orizzontale, ottenendo una unità stilistica tra il corpo dell'aspirapolvere e la base in cui è alloggiato, che include anche il vano porta accessori. Modello: SG67 W. Prezzo: € 115. www.alessi.it

CON UNA MANO SOLA
Termozeta

Pratica, compatta e ricaricabile, per grattugiare formaggi a pasta dura o morbida e pane. Azionato a pulsante, grattugia velocemente. Senza fili, può essere passato da un commensale all'altro. Modello: Grattugina. Prezzo: € 19,90. www.termozeta.com

PER PRANZARE OVUNQUE
Ariete

È lo scaldavivande elettrico, ideale per chi consuma i pasti fuori casa. Si trasporta come un cestino da pranzo, grazie ai due pratici manici, e riscalda in pochi minuti. È dotato di separatore di cibo per trasportare più pietanze insieme. Modello: Scaldì. Prezzo: € 49,90. www.ariete.net

LA SCOPERTA DELL'ACQUA CALDA
Severin

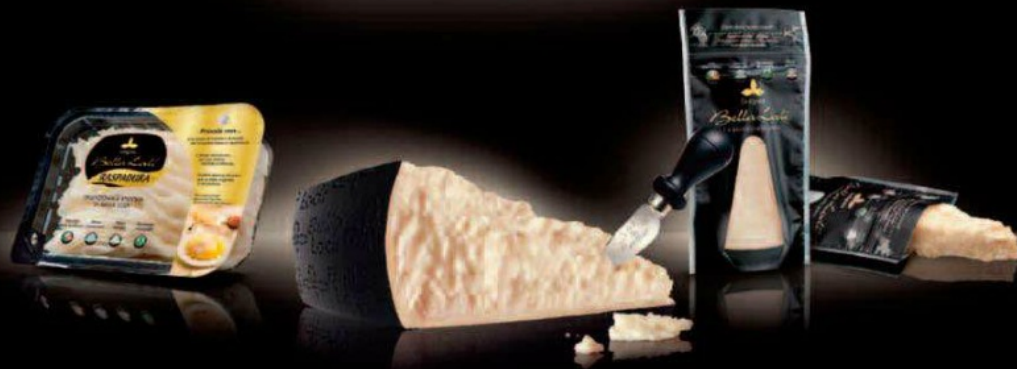
Il bollitore in acciaio, dotato di dispositivo luminoso a led, può essere rimosso dalla base. Con indicatore di livello dell'acqua, manico cool-touch e protezione dal surriscaldamento, ha una potenza di 2200 Watt. Modello: WK 3345. Prezzo: € 89,90. www.severin.com/it

Comodo e
sicuro
fornisce tanta acqua calda in pochi minuti, da portare dove si vuole

LIBERTÀ IN CUCINA

Frullare, scaldare, aspirare, grattugiare, potersi spostare dal tavolo ai fornelli. E ancora, portare in tavola il cibo alla giusta temperatura e mantenerlo caldo anche per i ritardatari, preparare una tisana e portarla vicino alla poltrona, frullare direttamente in pentola senza pericolo, e a fine pasto far sparire in un secondo tutte le briciole dal tavolo. Tutto senza il fastidio dei cavi che impediscono i movimenti. Cosa c'è di più comodo dalla tecnologia cordless? A fine lavoro si ripone l'elettrodomestico sulla sua base e si ricarica.

LA PIASTRA FINISCE IN TAVOLA
Ariete

A fine cottura, grazie al cavo removibile e ai comodi manici, può essere portata in tavola come un vassoio. La piastra estraibile, in ceramica ILAG antiaderente, può essere lavata anche in lavastoviglie. Modello: Cuokì 734. Prezzo: € 49,90. www.ariete.net

Sotto il guscio, un tesoro

Noci dal Veneto, nocciole dal Piemonte, mandorle dalla Sicilia. Ma anche Macadamia e Pecan da paesi lontani. Ecco da dove viene la frutta secca che trionfa sulla tavola del Natale. E perché ci piace tanto

TESTO MARIA TATSOS

Se davanti alla tavola di Natale dove troneggia un cesto colmo di noci, nocciole, arachidi, mandorle provate un impulso irresistibile ad afferrare lo schiaccianoci, sappiate che il vostro desiderio viene da molto, molto lontano. Precisamente, dagli albori dell'umanità.

La frutta secca ci piace. Fin dalla preistoria

Uno scavo archeologico in Israele ha rivelato che i nostri progenitori circa 780 mila anni fa consumavano già frutta secca con guscio e disponevano di rudimentali attrezzi per aprirla. Nell'area mediterranea, Egizi, Greci, Fenici e Romani ne furono grandi estimatori e grazie agli Arabi, insediatisi in seguito in Spagna e in Sicilia, mandorle e pistacchi si diffusero in tutta Europa. In un'epoca senza frigoriferi, la frutta secca era un alimento con indubbi vantaggi. "Il particolare interesse nei suoi confronti nasce dalla conservabilità e dalla sua alta qualità nutritiva", spiega Massimo Montanari, docente all'università di Bologna e storico dell'alimentazione. "In Italia, si è sviluppato in modi diversi: al Nord, è prevalsa la cultura del noce, non solo per uso alimentare diretto ma anche per ricavarne olio; nel Sud, quella delle mandorle, dalle quali si otteneva un latte usatissimo in cucina nei periodi di magro, al posto dei grassi animali. In Campania, mandorli e noccioli furono oggetto di ampio sfruttamento economico fin dai secoli centrali del Medioevo".

La tradizione della frutta secca con guscio nel periodo delle feste nasce in questi secoli difficili. La raccolta dei frutti alle nostre latitudini avviene intorno a settembre-ottobre. Lasciati seccare, all'inizio dell'inverno diventavano una fonte di energia importante per i contadini, perché ricchi di grassi e proteine. "In Veneto, un proverbio popolare diceva *pan e noze, magnar da spose* (pane e noci, cibo da spose, ndr)", racconta Giancarlo Potente, presidente dell'organizzazione di produttori di noci Il Noceto, con sede in provincia di Treviso. Un alimento da festa, dunque, perfetto per il Natale. Tanto più che a dicembre i frutti raccolti sono freschissimi e al loro meglio, come sapore.

Il lungo viaggio della noce Macadamia

Ai giorni nostri, il cesto natalizio si è arricchito con presenze esotiche: le arachidi, giunte in Europa dopo la

A destra
Raccolta autunnale delle noci in una delle aziende che aderiscono a Il Noceto, organizzazione di produttori con coltivazioni dal Veneto alle Marche.

scoperta dell'America; le noci Macadamia, originarie dell'Australia, e le Pecan, dall'America; più rara, la noce del Brasile o amazzonica, non coltivata e raccolta in natura. Al di là delle origini, la globalizzazione si riflette anche sulla frutta secca, che ormai proviene da ogni angolo del pianeta. Nel caso di mandorle, noci e nocciole, si possono comprare varietà pregiate made in Italy: come la nocciola del Piemonte Igp e la Romana Dop, le mandorle pugliesi (quella di Toritto è presidio Slow Food) e quelle di Avola, le noci di Sorrento e le Noci d'Oro certificate dei nocicoltori de Il Noceto. Ma sulle nostre tavole arrivano anche mandorle dalla Spagna, noci dalla California e nocciole dalla Turchia, per citare solo alcuni dei paesi esportatori. Come mai? "In Italia c'è un problema di polverizzazione della produzione", spiega Carlo Mangini, direttore commerciale di Noberasco, la storica azienda di Albenga che importa frutta secca da ogni continente. "Negli anni, la nostra produzione non si è concentrata, e oggi rispetto alle colture estensive americane, per esempio, non sempre soddisfa gli standard qualitativi e non è competitiva sui mercati mondiali". Non mancano, comunque, i tentativi di rilancio: per esempio, il progetto di filiera "Noci Terre di Romagna", il cui capofila è l'azienda agricola San Martino, da 15 anni stimola lo sviluppo della nocicoltura. Il ricorso all'importazione è necessario anche perché la frutta secca con guscio ormai si consuma tutto l'anno: per garantirne la freschezza, le aziende italiane selezionano l'ultimo raccolto. Per esempio, Noberasco si rifornisce di noci a settembre-ottobre in Italia, Francia e California, ad aprile in Cile e a maggio in Argentina.

Quanti controlli, dalla pianta alla tavola di Natale

Prima di finire sulla nostra tavola natalizia, un frutto con guscio ha un percorso da compiere, naturalmente più breve se il prodotto è italiano. Prendiamo il caso delle noci. "Dopo la raccolta", dice Potente, "vengono portate al nostro centro di lavorazione dove vengono smallate: il mallo viene tolto solo con l'acqua. Una prima cernita elimina quelle nere o rotte, e si passa poi all'essiccazione". Questo processo ha l'obiettivo di togliere l'acqua all'interno del frutto, evitando la formazione di muffe: l'umidità interna è portata al 13%. A questo punto, le noci vengono selezionate. "Prima c'è un passaggio manuale, poi con selettori ottici. La divisione avviene per colore e grandezza, che è definita calibro ed è regolamentata dalla legge". Conta anche la qualità, ossia l'assenza di difetti. La Noce d'Oro è soggetta a un check finale: ogni tre quintali, 100 noci vengono rotte a mano e classificate. A questo punto, sono pronte per essere vendute.

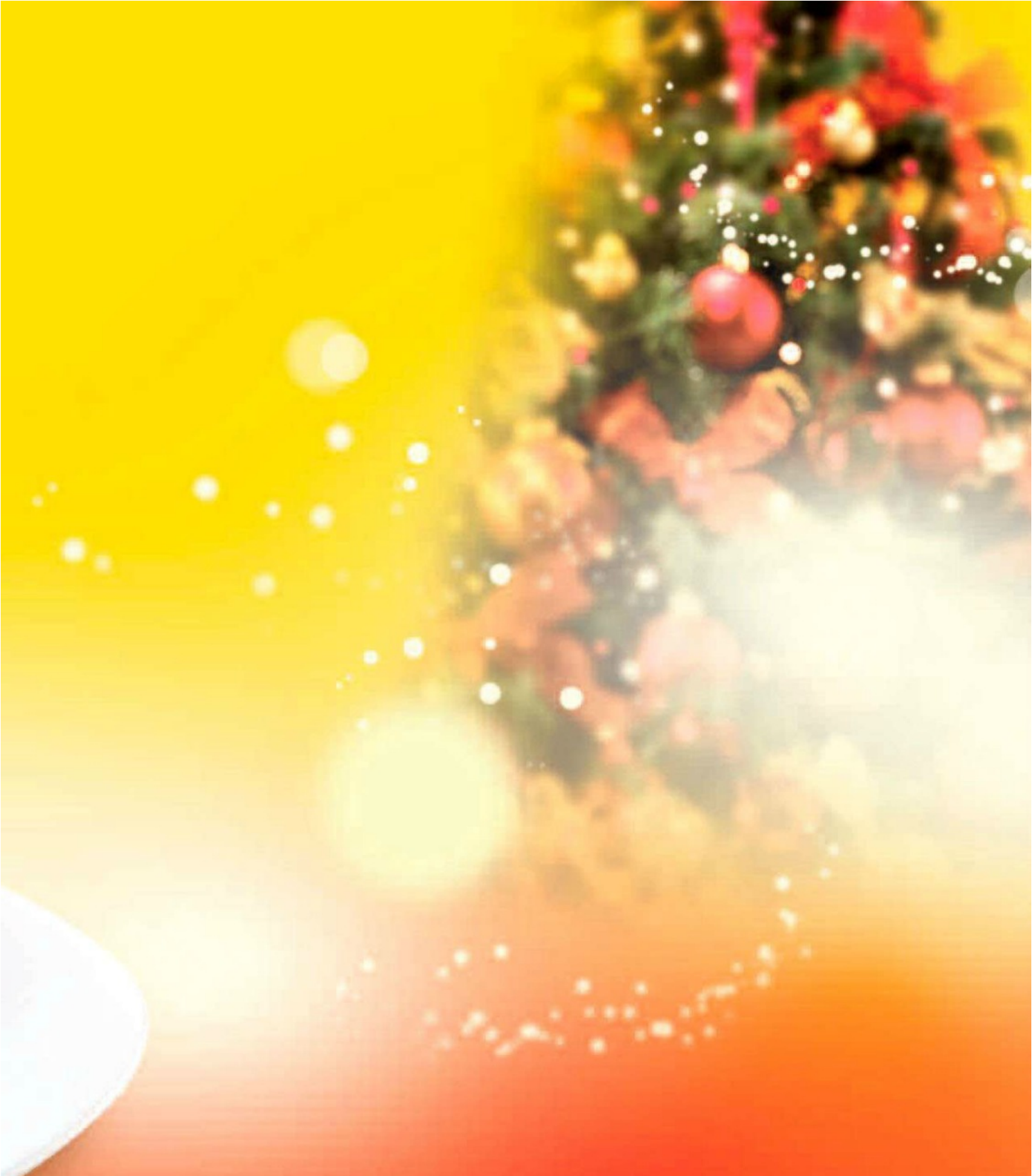
Simile, ma più lungo, il viaggio del pistacchio. "A seconda del paese, si acquista da un broker o direttamente dal produttore", spiega Francesca Buccella, responsabile controllo qualità e sviluppo di Eurocompany, azienda romagnola in forte sviluppo. "La raccolta, tra settembre e ottobre, è fatta a mano in Iran, mentre negli Stati Uniti è meccanizzata". Anche il pistacchio, come la noce, ha un mallo, che va eliminato prima del trasporto. "Presso la pack house locale, il frutto viene smallato con l'acqua, aperto qualora fosse chiuso, pulito, essiccato e diviso in sacchi da 50 chili, poi imbarcati su una nave container". All'arrivo in Italia, dopo i controlli sanitari doganali, le analisi proseguono in azienda, prima che il prodotto venga stoccato in magazzino. "È importante il numero di lotto: in qualsiasi momento siamo in grado di garantire la rintracciabilità". Poi, a seconda degli ordini ricevuti, viene lavorato e confezionato.

Noci, nocciole, mandorle: teniamole all'asciutto

La frutta secca con guscio è un prodotto naturale, con poche controindicazioni per il consumatore. Una volta acquistata è facile da conservare: l'ideale, per noci, nocciole e mandorle, è un luogo fresco e asciutto, come la cantina. Il sapore è ottimale nei primi 6-7 mesi dopo il raccolto. Alla lunga, il rischio principale è l'irrancidimento: i grassi contenuti nel frutto si ossidano e il sapore si altera. "Il problema è risolto con la confezione in atmosfera protettiva, priva di ossigeno", puntualizza Buccella. Muffe e possibili attacchi di insetti sono combattuti all'origine, a partire dalla pianta.

"Alla frutta secca non sappiamo resistere", commenta Marcello Ticca, libero docente in Scienza dell'Alimentazione presso La Sapienza a Roma. "Ha un sapore ottimo ed è ricca di grassi polinsaturi, che aiutano ad abbassare il colesterolo cattivo e ad aumentare quello buono. Varie ricerche hanno dimostrato l'efficacia nel contrastare i rischi cardiovascolari e, abbinati a una dieta corretta e a sport, anche la progressione dell'aterosclerosi". L'elenco dei pregi è lungo. E i difetti? "Soprattutto l'elevato valore calorico. È consigliabile il consumo in piccole quantità, inserendole nella propria dieta al posto di un altro alimento".

OLTRE IL NATALE: DALL'APERITIVO ALLO SNACK

Fino a qualche anno fa, il picco del consumo di frutta secca con guscio si concentrava in tre mesi, intorno alle feste natalizie. Oggi, malgrado la crisi, gli acquisti sono in crescita come valore (solo l'ultimo anno ha visto un lieve calo). E soprattutto si vende senza stagionalità. Le valenze salutistiche hanno spinto a consumarla come snack alternativo. Un successo eclatante è stato il lancio della linea 0,99 € di Eurocompany che, con piccole quantità e prezzo ridotto, ha avvicinato all'acquisto anche sull'onda della curiosità, per scoprire sapori nuovi. Grande successo anche per i mix: nel nuovo negozio di Noberasco in centro a Milano, è possibile acquistarli sfusi e studiati per chi pratica fitness, per gli studenti ecc. Complici del successo anche i supermercati: secondo Michele Schiavina, account di Eurocompany, esponendo i prodotti in vista tutto l'anno si è scoperto che vendono bene, e non solo durante le feste. Un altro trend interessante è il biologico: il costo è più elevato, ma una fascia in crescita di consumatori sembra disposta a pagarlo. Anacardi, arachidi e pistacchi rimangono un evergreen per gli aperitivi e le feste, tutto l'anno.

Il divertimento è servito.

LAZY TOWN™

Dal lunedì al venerdì alle 17.20

Gioco, movimento e sana alimentazione.
Ecco la ricetta che fa felici i bambini.

Se non vedi Cartoonito risintonizza il tuo decoder.

Canale 46
Gratis sul digitale terrestre.

cartoonito.it

Mamma, quanti ne posso mangiare?

Giorni di festa, la casa è piena di dolcezze: panettoni in tavola, torroni e cioccolatini nei vassoi, biscottini e pani dolci. E i bambini si scatenano. Ecco come possiamo tenerli a freno, senza essere punitivi: è pur sempre Natale!

TESTO GIORGIO DONEGANI E CRISTINA TURATI

foto Olycom

IL NATALE DEI BAMBINI IN 10 MOSSE

1. Cuciniamo insieme
Preparare insieme ai bambini i biscottini natalizi è l'occasione non soltanto per giocare in cucina e rendere più bella la festa, ma anche per conoscere meglio gli alimenti.

2. Il momento giusto
Colazione e merenda sono i momenti migliori per proporre ai piccoli i dolci tipici del Natale. È importante evitarne invece un consumo disordinato durante tutta la giornata.

3. Fette tostate, per digerire meglio
Panettone e pandoro sono dolci lievitati che possono dare qualche problema di digestione e acidità ai piccoli. Tostare leggermente le fette in forno (e cospargerle con poco zucchero a velo) risolve il problema.

4. Risparmiamo sulle bevande
Offrire qualche tisana (ottime quelle ai frutti di bosco) come bevanda speciale natalizia può distrarre i bimbi dalla passione per i dolci. Da limitare al minimo, invece, le bevande dolci gassate.

5. Risparmiamo sui grassi
Il problema principale dei dolci sono le calorie. I grassi ne danno di più: per compensare quelle dello zucchero è importante ridurli, limitando gli insaccati, i formaggi grassi, panna e salse grasse.

6. Non rinunciamo alle regole
L'atmosfera delle feste porta facilmente a perdere di vista il senso delle regole. È importante invece mantenerlo: un cioccolatino in più non è un problema, ma deve essere chiaro che si tratta di una concessione straordinaria.

7. Attenti all'alcol
Alcune delle versioni "speciali" di panettone e pandoro sono pensate a uso degli adulti: la farcitura contiene alcol, che i bimbi devono evitare. A maggior ragione niente "boeri" e simili.

8. Attenti al caffè
Oltre alle farciture con il liquore, soprattutto per i più piccoli sono da evitare anche quelle a base di caffè (tranne quello decaffeinato).

9. Non esageriamo con la frutta secca
È un errore servire noci, mandorle e arachidi come stuzzichino da sgranocchiare liberamente a fine pasto, convinti di risparmiare sulle calorie del dolce. Per quanto sane, sono vere e proprie bombe caloriche.

10. Teniamo nascosti i dolcetti
Tenere sempre in vista in soggiorno vassoi di caramelle, torroni e cioccolatini può essere anche comodo, dato l'alternarsi di ospiti in casa, ma è da evitare se in famiglia ci sono bambini.

Giorgio Donegani
Alimentarista, scrittore e docente, è presidente di Food Education Italy, Fondazione italiana per l'educazione alimentare.

I doni, gli addobbi, l'albero, il presepe: l'atmosfera del Natale è fatta di tante piccole cose irrinunciabili, e i dolci della tradizione ne fanno parte a pieno titolo. Ma come tenere a freno la golosità dei bimbi? Si può…

La più golosa delle feste
Milioni di confezioni vendute ogni anno tra panettone e pandoro, più di 5000 tonnellate di torrone e una quantità spropositata di cioccolato: il Natale è la più dolce delle feste. Tanto più che se i classici della tradizione italiana si trovano ormai sulla maggior parte delle tavole, non c'è regione che non abbia le sue specialità: dalle pabassinas sarde, impastate con farina, mosto cotto, uva passa, miele, cannella e mandorle, agli zelten altoatesini a base di zucchero, albume, farina e frutta secca (vedi a pag. 138), ai mostaccioli napoletani, con mandorle, canditi e cioccolato. E poi i pani non lievitati, come i panforti e i buccellati toscani, il pan dolce genovese e il pan giallo romano. Senza dimenticare i dolci ripieni, come i tortelli di castagne di Reggio Emilia, i raffioli napoletani (ripieni di frutta), la cucciddata siciliana, una pasta ripiena di fichi secchi, uva passa, cioccolato, crema di mandorla. Insomma: un paradiso di dolcezza. Ma come conciliare il piacere della tradizione con la salute dei bambini, giustamente golosi?

Più calorie, con il freddo dell'inverno
Innanzitutto è importante sfatare un mito: non è vero che i dolci facciano male, anzi, se inseriti correttamente nell'alimentazione quotidiana, forniscono energia prontamente assimilabile e sostanze utili per la costruzione dei tessuti dell'organismo. Naturalmente ci sono dolci e dolci… quelli tutta panna, burro e crema sono veri concentrati di calorie, mentre ci sono anche biscotti e dolci alla frutta, realizzati con pochi grassi aggiunti, che costituiscono un'integrazione non solo piacevole, ma decisamente utile per completare la razione alimentare, soprattutto nel caso dei bimbi inappetenti. E non c'è periodo migliore per gustare i dolci dell'inverno, quando il freddo spinge l'organismo a bruciare più calorie.

Panettone e pandoro: classici a misura di bambino
A proposito di calorie, panettone e pandoro sono parecchio energetici: una fetta da 100 g fornisce dalle 350 alle 400 kcal (come un piatto di pasta). C'è da dire, però, che la varietà degli ingredienti conferisce a questi dolci anche un buon equilibrio: sono ricchi di amido, contengono una discreta quantità di proteine (circa il 6%) e, a ben guardare, non sono nemmeno troppo grassi. In pratica si potrebbero considerare quasi dei "dolci piatti unici"… Ecco allora che, per i bambini, proprio in questa veste

possono trovare una nuova collocazione nel menu giornaliero: anziché come dessert di fine pasto, sono ideali con il latte a colazione, per iniziare nel modo migliore la giornata, oppure come insolito e goloso pranzo snack, magari con l'accompagnamento di un po' di crema alla ricotta che aumenti il contenuto di proteine.

Il buono dei biscotti speziati
Anche i biscottini natalizi si caratterizzano per l'elevato apporto calorico, legato alla presenza di carboidrati che l'organismo assimila con facilità e utilizza come fonte immediata di energia. Prepararli in casa, però, permette di variarne le caratteristiche nutritive in modo da adeguarle alle necessità dei piccoli. Per esempio, l'aggiunta di mandorle e noci rende i biscotti un po' più calorici ma li arricchisce di preziosi acidi grassi insaturi, utili all'organismo nelle fasi di crescita. Una nota particolare viene poi dall'impiego di spezie e aromi, come zenzero o cannella (vedi a pag. 119): questi ingredienti, oltre a imprimere un gusto caratteristico, stimolano le secrezioni digestive e rendono i biscottini di Natale un'alternativa, meglio tollerata dai bambini, rispetto ai classici dolci lievitati.

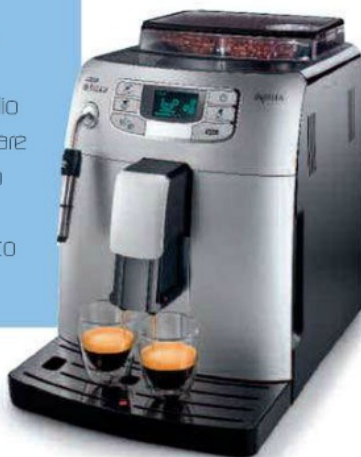
La naturale dolcezza della frutta
Il dolce più naturale per l'uomo è quello della frutta, che ha tante virtù: dà poche calorie, è ricca di vitamine, idrata l'organismo, fornisce potassio (importante per il buon funzionamento di cuore e muscoli), apporta buone quantità di fibra e aiuta a mantenere la giusta acidità del sangue. Il gusto dolce le viene dal contenuto di zuccheri semplici (in particolare fruttosio), veloci da assimilare per produrre energia, il che rende la frutta un ingrediente ideale per confezionare dessert natalizi a misura di bambino. Le fette di ananas possono assumere la forma di stelle, le mele cotte alla cannella sono belle e golose, la macedonia può essere arricchita con bricioline di croccante… ma anche mousse, gelatine o aspic non hanno nulla da invidiare ai dolci più calorici. I bimbi possono persino esagerare.

TORRONE, CIOCCOLATO & C…

A proposito dei must del Natale, esiste una differenza fondamentale tra i dolci confezionati con un impasto a base di farina (lievitato o no) e quelli che invece non la vedono tra gli ingredienti principali. Il torrone e il cioccolato sono gli esempi più tipici. Del primo esiste un numero incredibile di varianti regionali, ma al di là delle differenze di gusto e consistenza, quello che emerge sempre è un profilo calorico condizionato dalla presenza abbondante di zuccheri semplici e grassi: 100 g di torrone danno mediamente 480 kcal, con un contenuto di zuccheri del 52% e un 26,8% di grassi. Stesso discorso per il cioccolato: 100 g di fondente danno 515 kcal con 50 g di zuccheri e 34 g di grassi. Come si vede, pur ottimi nel gusto, questi dolci non hanno una composizione nutritiva ben bilanciata, così che richiedono una particolare moderazione nel consumo. Tutto sommato, fra tante specialità natalizie, la scelta migliore è quella che vede dolci con al primo posto tra gli ingredienti la farina, arricchita da dosi moderate di cioccolata, canditi e altre delizie "zuccherine".

Una giornata con Philips dal caffè alla cena

07:30

PRIMA COLAZIONE Lungo, ristretto, macchiato, marocchino o americano. Ognuno ha il suo caffè. Ma è la tazzina del risveglio che dà la carica per affrontare la giornata. Per l'espresso perfetto, si preme solo un tasto con Philips Saeco Intelia Class Metal.

PRANZO Cucinare in poco tempo cibi sani e saporiti. Una necessità. Con il programma di cottura combinata della vaporiera Avance s'impostano i tempi di cottura per ogni cestello e si prepara un pasto intero in un colpo solo.

12:30

10:30

SPUNTINO Tre pasti principali, più due spuntini, a metà mattina e al pomeriggio: è il consiglio dei nutrizionisti. Un succo di frutta fresca ha molte vitamine e poche calorie. E con la centrifuga Philips è pronto subito.

Un condimento veloce e sano. In pochi secondi, con il frullatore ad immersione si possono preparare salse allo yogurt con erbe aromatiche o con succo d'agrumi

HD 8752

Intelia Class Metal. Per un espresso a regola d'arte è importante rispettare le 4 M: 1. Miscela di qualità in grani; 2. Macinatura giusta; 3. Mano del barista, 4. Macchina adatta. Seguendo le 4 regole e usando una Philips Saeco Intelia Class Metal il caffé è perfetto. Premendo solo un tasto. La macchina macina al momento i chicchi, consente di regolare l'intensità dell'aroma, la temperatura e la lunghezza del caffé.

HR 1871

Centrifuga Avance Collection. I succhi fatti in casa sono buonissimi, ma dopo bisogna pulire l'apparecchio. La centrifuga Philips Avance Collection grazie all'innovativo setaccio e al contenitore per la polpa, si pulisce in un minuto. Inoltre, il setaccio rovesciato permette di estrarre il 10% di succo in più. Nel tubo extralarge si può inserire frutta e verdura intere e con le 2 velocità si può spremere anche quella dura.

HD 9190

Vaporiera Avance. Ha un programma che permette di impostare i tempi di cottura diversi per ogni cestello e di cucinare più cibi nello stesso tempo. Quando gli alimenti sono pronti, la vaporiera interrompe il vapore evitando di "stracuocerli". È un metodo di cottura sano e veloce e grazie alla capacità di diffusione degli aromi di erbe, spezie o vini tutto è saporito. Il tasto 'scaldavivande' mantiene i piatti caldi per chi torna tardi.

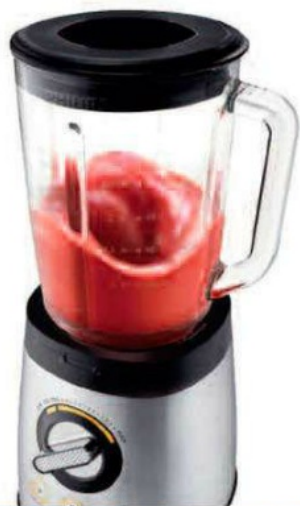
HR 1653

Frullatore a immersione Avance. L'impugnatura facile permette di agire sui comandi con il pollice, il motore con 20 impostazioni di velocità, più il pulsante turbo per lavorare gli ingredienti più difficili offrendo potenza, rapidità e la certezza del risultato. È dotato anche di un bicchiere ovale di 1,7 l, e un pannarello per specialità a base di caffé.

HR 2096

Frullatore Philips Avance. È ideale per chi ama i frullati vitaminici, le salse e le minestre fatte in casa. Grazie alla tecnologia all'avanguardia, l'azione efficace della lama a stella ProBlend 6 e il motore da 800 watt, il frullatore è in grado di miscelare, tritare e tagliare tutti gli ingredienti assicurando una consistenza fine e vellutata. Con un comando si regola la velocità e con i tre tasti si trita il ghiaccio o si preparano i frullati.

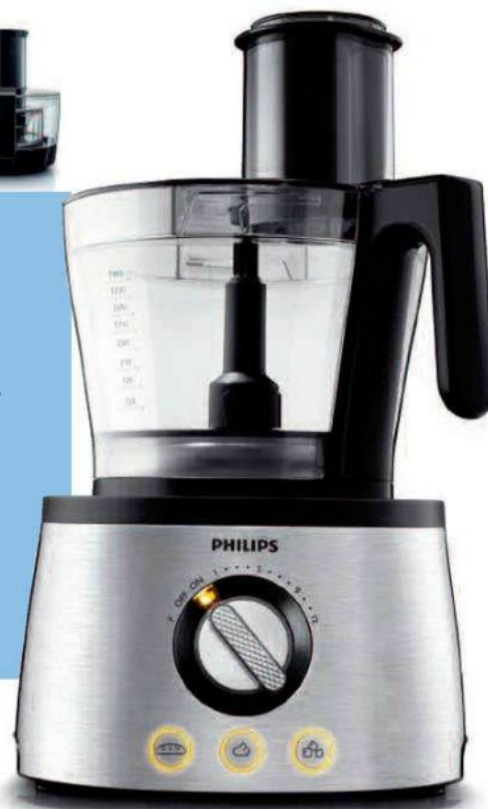
HR 7778

Robot da cucina Avance Collection. È facile da usare e da robot si trasforma in frullatore e in centrifuga con l'apertura extralarge per inserire verdure o frutti interi. Con soli 7 accessori esegue più di 30 funzioni: impasta, mescola, frulla, grattugia, monta e taglia. È dotato di spremiagrumi e di 5 dischi che tritano, sminuzzano, grattugiano, tagliano a bastoncino. Tutti gli accessori sono lavabili in lavastoviglie e dopo l'uso possono essere riposti ordinatamente nel pratico contenitore in dotazione. Oltre alle 12 velocità manuali e il pulse, ha 3 pulsanti automatici one touch.

16:30

SPUNTINO DEL POMERIGGIO
Per il secondo snack della giornata un goloso frappè preparato con il frullatore Philips e tanta frutta fresca di stagione: un concentrato di vitamine che aumenta la vitalità e le difese contro le malattie di stagione.

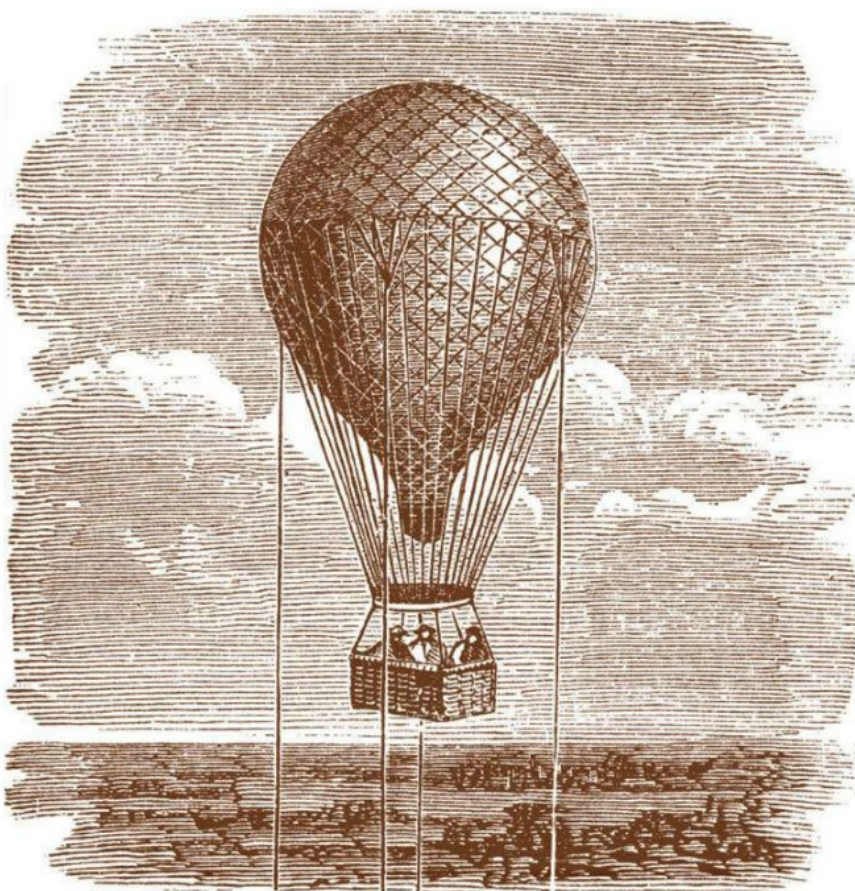
20:00

CENA Per dimenticare le fatiche della giornata ci vuole una cena saporita, a base di verdure, pesce o carni bianche. Ma chi impasta, taglia e prepara le verdure? Il nuovo robot da cucina Avance Collection Philips fa tutto in poco tempo.

PHILIPS
sense and simplicity

COSA DISSE IL CIELO & LA NASCITA DELLA LENTA LAVORAZIONE

UN GIORNO DI tanti anni fa qualcosa cambiò per la famiglia Rummo di Benevento... Quel giorno il capofamiglia, facendo dondolare il suo orologio da taschino, annunciò: "È giunto il momento di creare una grande pasta che rallegri il mondo intero! Certo, il segreto sta negli ingredienti. Ma c'è qualcos'altro...".

Era il 1846 e le macchine stavano conquistando il mondo, con il loro incessante ronzio: "In fretta, più in fretta!". Ma i Rummo non erano convinti che questa fosse la strada del successo. "Quelle macchine senz'anima non avranno riguardo per il buon grano della nostra vallata e per le acque pure delle nostre montagne. La pasta ne soffrirà. Come procederemo?"

L'incertezza pesava sul capofamiglia, che in una bella giornata festiva, per sgombrare la testa dai pensieri, propose una gita in mongolfiera. Sospinti dal vento fluttuavano dolcemente, osservando l'ombra del pallone avanzare sui campi rigogliosi e sui verdi boschi. Fu allora, in quella pace, che capì la risposta.

"Ogni cosa sulla terra ha il suo tempo, che occorre rispettare. Per la nostra pasta useremo le macchine, ma facendole lavorare lentamente. Esse non ci domineranno. Saremo noi a dominarle. Ci guiderà la Natura, come fa ora." Questa fu l'origine della Lenta Lavorazione®. E questa è la storia di una *grande* pasta.

le ricette

dicembre 2012

Natale con noi

VOLETE SCOPRIRE ALTRE GOLOSE RICETTE DELLE FESTE?
Andate a pag. 14

foto Beatrice Prada

RACCONTO DI NATALE

Tredici cose buone

"Erano giorni felici e fragranti, come tutti i giorni che lievitano nell'attesa, e la felicità straripava come una fiumara in piena…". Così un bambino vive il ritorno del padre emigrato, il Natale che si avvicina, la tavola che si riempie di profumi

DI CARMINE ABATE FOTO GIANDOMENICO FRASSI

Mi svegliava il profumo crepitante dei dolci fritti nell'olio e io saltavo giù dal letto e correvo in cucina per accertarmi che non fosse un sogno: sul tavolo infarinato mia madre rotolava un impasto a forma di cordoncino che poi tagliava a pezzetti modellandoli con i polpastrelli, mentre la nonna curva sul focolare calava con delicatezza i dolci nella padella. Attorno a loro, luccicava un tripudio di colori in ciotole di terracotta: miele, farina bianca, polvere di cannella, scorze di arancia, tuorli d'uova, vino rosso, mosto cotto e olio d'oliva. Ammiravo la scena ancora un po' assonnato ma felice perché annusavo *turdilet*, *krustulet*, *qenullilet*, *skallilet*, i nostri dolci tradizionali per il Natale imminente, e dunque mancavano pochi giorni all'arrivo di mio padre dalla Germania. Quando la mamma e la nonna si accorgevano di me mi accarezzavano a turno la guancia o i capelli con le loro mani profumate e poi mi facevano assaggiare il primo turdilo ancora caldo: "Carminuzzo capisce più di un cuoco sopraffino. Ha preso tutto dal padre" diceva la mamma che non mancava occasione per vantare il suo piccolo *mascolo* e, indirettamente, il *mascolo* grande che sarebbe ritornato a casa dopo un anno di assenza. Io masticavo piano, facendo schioccare di tanto in tanto la lingua imbrattata di miele con la serietà di un esperto. "E allora?", mi chiedeva la nonna con apprensione. La mia risposta era un sorriso malizioso che poi sottolineavo annuendo convinto: "Non male. A papà piaceranno".

Cominciavano così le giornate prenatalizie e il conto alla rovescia in attesa di mio padre e del Natale. Ogni mattina un profumo nuovo e ogni pomeriggio un giro in paese a raccogliere con gli altri bambini i ciocchi di legno donati dalle famiglie per il grande fuoco che sarebbe stato acceso davanti al sagrato la notte di Natale. Erano giorni felici e fragranti, come tutti i giorni che lievitano nell'attesa, e la felicità straripava come una fiumara in piena quando mio padre metteva piede in paese e la mattina seguente io camminavo orgoglioso al suo fianco. Andavamo prima nel bosco per tagliare una pianta di corbezzolo che avremmo trasformato nel nostro albero di Natale: non aveva la forma sinuosa e allungata di un abete, ma in compenso era addobbato già di palline arancione e rosse, belle da vedere e buone da mangiare. Più tardi puntavamo dritti verso la campagna di Pigàdo, dove raccoglievamo i fichi invernali, i fichi d'India, gli ultimi *raccioppoli* d'uva risparmiati dagli uccelli, le melegrane, i lampascioni che noi chiamiamo *cipulluzze* e le cicorie ai bordi della strada. Era il nostro contributo alla cena di Natale, la serata più attesa, il momento in cui la felicità veniva toccata con mano, anzi assaporata attraverso le tredici buone cose che venivano portate a tavola. I piatti saporitòsi dovevano essere tredici, diceva la nonna, altrimenti il Bambinello non sarebbe stato contento e la sorte non ci avrebbe sorriso. Ma la mamma spesso esagerava e, per addolcire la sorte e il Bambinello, ne preparava tre o quattro in più.

La sera della vigilia di Natale, mio padre andava a prendere il vino nel catoio e mia sorella e io aiutavamo ad apparecchiare. La cucina era pregna di profumi di ogni tipo, i sughi borbottavano nelle pentole, i vassoi di

affettati e di dolci erano coperti da tovaglie di lino per proteggerli dagli attacchi delle mosche ancora attive. La mamma e la nonna si muovevano instancabili e all'improvviso dicevano: "Dài, sedetevi che si mangia", e intanto cominciavano a contare le portate, aggregandole o scomponendole a loro piacimento pur di arrivare alla magica perfezione delle tredici buone cose del Natale.

Nessuno faceva caso al loro conteggio caparbio, a noi interessava la bontà delle pietanze. Avevamo sempre due o tre convitati, parenti non sposati o senza figli che non potevamo lasciare mangiare da soli a Natale, diceva la mamma ospitale, e che apprezzavano ogni piatto con elogi spropositati. Mio padre invece non apriva bocca se non per mangiare, a volte con gli occhi chiusi. Stava ritrovando i sapori perduti all'estero, aveva bisogno di concentrazione e io gli versavo da bere dopo ogni sua sorsata abbondante. A tavola arrivavano e sparivano in un baleno gli antipasti di salsiccia, soppressata, capicollo, pancetta, prosciutto, la provola silana, il pecorino crotonese, la piccantissima 'nduja, sardella, sarde salate, e le frittelle di farina di forma rotonda ripiene di pezzetti di acciuga.

Di solito la mamma preparava un solo primo, ma ricordo degli anni che ci deliziava con un tris di pasta fatta in casa: una sorta di tagliatella condita con pezzetti di acciughe fritte nell'olio e nel pane grattugiato oppure con strati di sugo a base di carne di maiale, formaggio, peperoncino e pepe nero, e infine una specialità arbëreshë di paesi lontani dal nostro che la mamma aveva assaggiato in un pranzo di matrimonio e ora imitava alla perfezione: *shtrydhëlat*, la pasta filata con uno squisito condimento di fagioli bianchi, olio, aglio e peperoncino, il mio piatto preferito fin dal nome.

Per non far calare l'appetito ogni pietanza veniva guarnita di peperoncini freschi che gli adulti addentavano con voluttà ed erano subito pronti per i secondi: il baccalà in umido alla ghiotta, con un prelibato sugo a base di olive, capperi, pomodori, cipolla, uvetta e olio; il capretto al forno con le patate silane. Il tutto contornato da cicorie, cavolfiori e broccoli nostrani saltati in padella con tanto peperoncino, le cosiddette *cipulluzze* all'olio e peperoncino in polvere, cappucci stufati, foglie di sedano e finocchi crudi, funghi, melanzane e cardi sott'olio.Non c'era nessuno che rinunciava al pane fatto al forno del vicinato, e tra una pietanza e l'altra gli adulti spalmavano sulle fette robuste la sardella o la 'nduja, che stimolavano ulteriormente l'appetito. Quando a tavola arrivavano la frutta e i vassoi con i dolci, eravamo allegri, soddisfatti e brilli, pure noi bambini che non rinunciavamo a bere due dita di vino novello mescolato con l'acqua. Poi il caffè e l'Amaro Silano per gli adulti e via verso la chiesa, verso il fuoco di Natale che avrebbe riscaldato il Bambinello e noi, i ricordi saporitòsi e le tradizioni più tenaci, fino ai giorni nostri.

[*Carmine Abate è nato nel 1954 a Carfizzi, paese di cultura arbëreshë in provincia di Crotone. Nel 2012 ha vinto la 50esima edizione del Premio Campiello, con il romanzo* La collina del vento, *Mondadori.*]

Shtrydhëlat

Baccalà in umido alla ghiotta

Capretto al forno
con patate silane

Shtrydhëlat (pasta stretta con le mani)

Impegno: **MEDIO** Persone: **6**
Tempo: **1 ora e 30 minuti più 12 ore di ammollo**

200 g farina 00 più un po' per la spianatoia
200 g farina di grano duro
180 g fagioli piccoli bianchi secchi
110 g guanciale stagionato (o pancetta tesa)
aglio
alloro
paprica calabrese
peperoncino fresco piccante
passata di pomodoro
olio extravergine di oliva - sale

Ammollate i fagioli per una notte, poi scolateli, metteteli in casseruola con abbondante acqua fredda e lessateli con una foglia di alloro per 1 ora circa dal levarsi del bollore. Infine scolateli conservando un mestolo di acqua di cottura.
Impastate le farine con 20 g di olio, un pizzico di sale e 180 g di acqua fino a formare una palla omogenea e liscia. Tagliatene un panetto e il resto avvolgetelo nella pellicola in modo che non si asciughi.
Praticate al centro del panetto un foro e cominciate a rollare la pasta intorno al foro così da ottenere un anello sempre più grande e sottile (ø dell'anello 50-60 cm, ø del rotolino di pasta 1 cm). Avvolgete l'anello intorno alla mano a mo' di matassa e tiratela così da allungare i rotolini fino allo spessore di 3 mm. Dividete la matassa ottenendo dei rotolini lunghi circa 20 cm (shtrydhëlat). Ripetete l'operazione con il resto della pasta (procedimento tradizionale). Per semplificare potete tirare la pasta direttamente in rotolini lunghi 20 cm e spessi 3 mm.
Tagliate 30 g di guanciale a listerelle e rosolatelo in padella per 2-3': dovrà diventare croccante. Tenetelo da parte.
Lessate gli shtrydhëlat per 5'.
Rosolate intanto 80 g di guanciale, sempre tagliato a listerelle, in una padella capiente con un cucchiaio di olio, uno spicchio di aglio a fettine, un cucchiaino di paprica e un pezzettino di peperoncino fresco tritato grossolanamente (per un gusto meno forte privatelo dei semi). Dopo un paio di minuti unite i fagioli, l'acqua di cottura tenuta da parte e un cucchiaio di passata di pomodoro. Dopo 1' aggiungete gli shtrydhëlat, appena scolati, e saltateli per 1' sulla fiamma vivace.
Completate gli shtrydhëlat con il guanciale croccante tenuto da parte e serviteli subito.
Lo chef dice che potete preparare gli shtrydhëlat in anticipo: distribuiteli sulla spianatoia infarinata e lasciateli asciugare per 6-8 ore. In questo caso il tempo di cottura sarà di 7-8'.

Baccalà in umido alla ghiotta

Impegno: **FACILE** Persone: **6**
Tempo: **45 minuti**

1 kg filetti di baccalà dissalato e ammollato
150 g pane casareccio raffermo sbriciolato
100 g olive nere
20 g capperi dissalati
3 pomodori da sugo
farina
aglio
olio extravergine di oliva

Tagliate il baccalà in tocchi; infarinateli e soffriggeteli in padella in un velo di olio bollente per non più di 2' per lato. Teneteli da parte.
Rosolate il pane in un'altra padella rovente con un cucchiaio di olio e uno spicchio di aglio intero per 2': deve dorarsi senza abbrustolirsi troppo; alla fine eliminate l'aglio (mollicata).
Riducete i pomodori in filetti.
Accomodate il baccalà in una teglia unta di olio, adagiatevi sopra i filetti di pomodoro, le olive, i capperi, la mollicata e completate ancora con un filo di olio.
Infornate a 180 °C per 10', sfornate e servite.

Capretto al forno con patate silane

Impegno: **FACILE** Persone: **8**
Tempo: **1 ora e 10 minuti** **Senza glutine**

1,2 kg patate della Sila
1 testa di aglio
rosmarino
origano del Pollino
vino bianco secco
olio extravergine di oliva
sale - pepe

Ungete di olio una teglia che possa andare in tavola e accomodatevi i pezzi di capretto, tenendo da parte le costine, poiché cuociono più rapidamente degli altri pezzi (le unirete in seguito). Salate, pepate, aggiungete la testa di aglio divisa in spicchi, ungete ancora di olio, profumate con qualche rametto di rosmarino e di origano e infornate a 200 °C per 25'.
Pelate intanto le patate, tagliatele in spicchi e friggetele nell'olio per 7-8'. Tenetele da parte.
Bagnate il capretto, dopo i 25' di cottura, con 3 bicchieri di vino e unite le costine tenute da parte. Proseguite la cottura per 20'.
Girate i pezzi di capretto, dopo 10' unite le patate fritte e completate la cottura in 10'.
Sfornate e servite decorando a piacere con origano.

Testi ricette Angela Odone
Preparazioni Joëlle Néderlants
Styling Beatrice Prada
Piatti bianchi lavorati GIOVElab, vassoio ovale bianco e vassoio con le melagrane Ceramiche Nicola Fasano, pentole in rame Ballarini, fondi e tessuti ArsalitArtes, bambinello Àncora Libreria. Specialità gastronomiche calabresi Prodotti Tipici Meridionali di Luglio Carmine

Si ringrazia per la consulenza gastronomica il ristorante Kamastra, Civita (CS), tel. 098173387, www.kamastra.net

Krustulet

Impegno: **MEDIO** Persone: **10**
Tempo: **1 ora** **Vegetariana**

- **500 g farina**
- **40 g vermut**
- **30 g olio extravergine di oliva**
- **8 g lievito in polvere per dolci**
- **4 uova**
- **1 limone**
- **olio di arachide - zucchero a velo**
- **cannella in polvere - sale**

Impastate la farina con il vermut, l'olio extravergine, il lievito, le uova, 3 cucchiaini di cannella (potete eventualmente variare la quantità secondo il vostro gusto), un pizzico di sale e la scorza grattugiata del limone: dovrete ottenere una pasta liscia e morbida.

Dividete la pasta in panetti e stendeteli uno alla volta a 3 mm di spessore (conservate quelli che non state stendendo sotto una scodella, così che non si asciughino). Tagliate la pasta stesa in rombi (lato 5 cm), ripiegate due lembi opposti e sigillateli premendoli con le dita (krustulet).

Friggete i krustulet in abbondante olio di arachide fino a completa doratura. La cottura è abbastanza rapida e alcuni potrebbero aprirsi.

Scolate i krustulet su carta da cucina e spolverizzateli generosamente con zucchero a velo.

Serviteli ancora tiepidi, accompagnandoli a piacere con fichi secchi o confettura di fichi.

Lo chef dice che per evitare che si aprano in cottura, l'ideale sarebbe formare i krustulet e friggerli immediatamente, tuffandoli nell'olio via via che si chiudono.

Sarà perché i cibi preparati con le proprie mani hanno un sapore speciale o perchè si trascorre più tempo in famiglia, ma fare pasta e biscottini nella cucina di casa è sempre più frequente. Ecco tre idee regalo originali e utili per gli amici gourmet.

MARCATO
ATLAS 150
WELLNESS
Biscuits

MARCATO
MARCATO DESIGN

Atlas 150 Wellness

Farina, acqua e uova: tre ingredienti semplici che con Atlas 150 Wellness Color diventano sfoglia, tagliatelle e tagliolini. Con la macchina Marcato fare la pasta fresca è un gioco divertente per grandi e piccoli e i pranzi delle feste hanno il sapore genuino di altri tempi. Atlas 150 Wellness Color associa design a praticità, e i "quasi" chef con 12 accessori opzionali possono fare tanti formati di pasta. È disponibile in tanti colori: rosso e oro per rallegrare le feste, blu, azzurro e verde per la casa al mare o in campagna, più nero e rame per chi ama i colori neutri.

Biscuits

Il profumo dei biscotti appena sfornati trasmette il calore e l'allegria delle feste. Biscuits è lo strumento perfetto per i golosi che vogliono dilettarsi a preparare nel forno della propria cucina i dolci preferiti. Con questo attrezzo i dolci vengono sempre perfetti perché basta mettere l'impasto all'interno e con le trafile in dotazione si ottengono venti forme diverse, pronte da mettere sulla teglia per essere infornate. Biscuits ha una forma ergonomica e moderna, è realizzato in puro alluminio e dopo l'uso si lava velocemente.

Tacapasta

Sullo stendipasta di Marcato, con 16 "braccia" in policarbonato cristallino, si possono far asciugare fino a 2 kg di pasta appena uscita dalla macchina. All' interno del tubo centrale di Tacapasta è inserita una bacchetta multiuso che permette di tagliare le sfoglie salvando così il piano di lavoro. E dopo l'uso, il ventaglio si chiude facilmente e si conserva in poco spazio.

Marcato collabora con il noto programma televisivo "La Prova del Cuoco"

Antipasti

Involtini di pesce spada con verdure e gamberi

Impegno: **FACILE** Persone: **4**
Tempo: **50 minuti** **Senza glutine**

300 g latte
300 g patate
90 g cavolo rapa
60 g carota
50 g indivia belga
8 fette di pesce spada affumicato
8 gamberi
brodo vegetale
finocchietto
olio extravergine di oliva
sale - pepe

Pelate le patate, tagliatele a fettine sottili, raccoglietele in una casseruola e copritele a filo con il latte e 100 g di acqua. Salate, pepate e cuocete per circa 30', cioè fino a quando non inizieranno a disfarsi. Frullate tutto così da ottenere una crema liscia; se dovesse risultare troppo densa, stemperatela con un mestolino di brodo vegetale.
Mondate le verdure e riducetele in listerelle; raccoglietele in una ciotola e conditele con olio, sale e ciuffi di finocchietto. Lasciatele insaporire mentre preparate il resto.
Private i gamberi della testa; sgusciate le code ed eliminate il budellino nero. Ungete leggermente di olio le code e rosolatele in una padella antiaderente rovente appena spolverizzata di sale, per 1' per lato.
Distribuite sulle fette di pesce spada le verdure condite, poi unite una coda su ogni fetta e arrotolate formando gli involtini.
Stendete in ogni piatto la crema di patate, adagiatevi sopra 2 involtini, decorate con ciuffetti di finocchietto e servite.

Vino bianco giovane, secco, armonico, fragrante. Piave Verduzzo, Colli Amerini Bianco, Delia Nivolelli Chardonnay

Acqua piatta, mineralizzata, di gusto pieno e morbido

Involtini di pesce spada con verdure e gamberi

Vol-au-vent al sesamo nero con baccalà mantecato e zucca

Impegno: **MEDIO** Persone: **6**
Tempo: **1 ora e 10 minuti**

460 g 2 fogli rettangolari di pasta sfoglia
300 g baccalà ammollato e dissalato
175 g polpa di zucca
70 g porro
50 g cipolla
1 uovo
sesamo nero - limone - alloro
burro - olio extravergine - sale

Spennellate di acqua i 2 fogli di pasta sfoglia e ripiegate ciascuno a metà dal lato lungo. Fate combaciare i due strati, premendo leggermente; da ogni foglio ritagliate poi 12 dischi con un tagliapasta scannellato (ø 6 cm): ne otterrete 24. Spennellatene 12 di uovo battuto. Negli altri 12 dischi praticate al centro un foro con un tagliapasta più piccolo (ø 2,5 cm). Sovrapponete i dischi forati sugli altri, spennellateli di uovo battuto, spolverizzateli di sesamo e disponeteli su una placca foderata di carta da forno. Infornate a 200 °C per 15'. Sfornate e fate raffreddare i vol-au-vent ottenuti.
Tagliate la polpa di zucca a dadini e rosolatela con 20 g di porro, 30 g di burro e una foglia di alloro; dopo un paio di minuti salate, coprite, riducete la fiamma e lasciate cuocere per 25'. L'umidità della zucca che si sprigiona in cottura dovrebbe essere sufficiente per non farla attaccare; se però fosse necessario, unite un mestolino di acqua.
Portate a bollore una casseruola di acqua con 3 spicchi di limone, una foglia di alloro, 50 g di porro e la cipolla. Immergete il baccalà, lasciate bollire per 8', quindi spegnete e lasciate intiepidire nel brodo di cottura.
Scolate il baccalà, tiepido, privatelo della pelle e delle lische, sfaldatelo e frullatelo con 100 g di olio (baccalà mantecato).
Farcite i vol-au-vent con qualche dadino di zucca, poi con il baccalà mantecato e completate con un dadino di zucca.

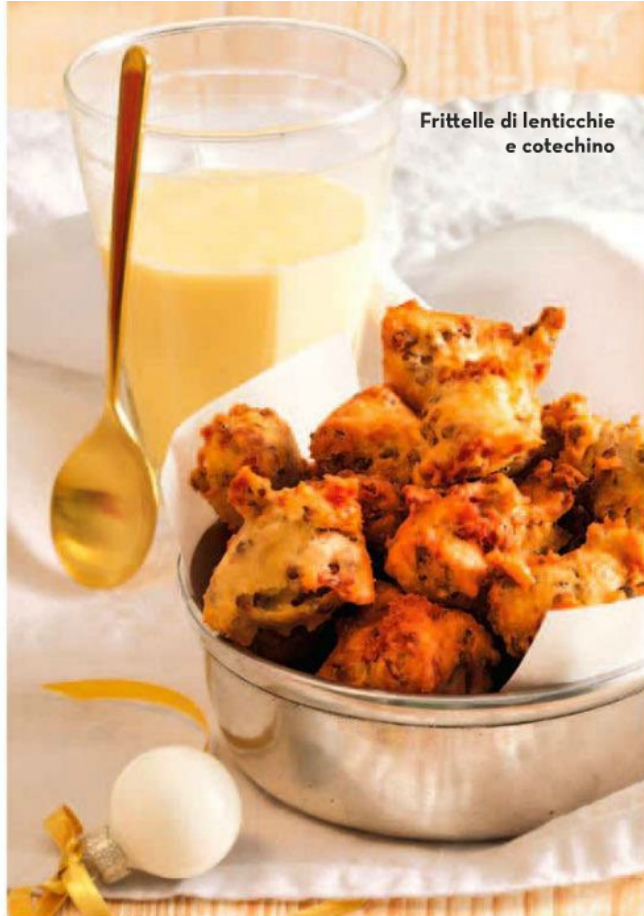
Vino bianco giovane, secco, armonico, fragrante. Alto Adige Sauvignon, Cinque Terre Bianco, Falerno del Massico Bianco

Acqua lievemente frizzante, minimamente mineralizzata, di gusto leggero e fresco

SEMINI SAPORITI

Bianchi, gialli, bruni o neri, si ricavano da altrettante varietà di sesamo. Il loro gusto di noce si accentua con la tostatura; ricchi di calcio e magnesio, danno anche un olio e una pasta, la tahina, base di molti piatti mediorientali.

Vol-au-vent al sesamo nero con baccalà mantecato e zucca

Insalata russa di cavolini di Bruxelles e scampi

Frittelle di lenticchie e cotechino

Insalata russa di cavolini di Bruxelles e scampi

Impegno: **MEDIO** Persone: **6**
Tempo: **1 ora**

- **330 g cavolini di Bruxelles**
- **200 g topinambur**
- **200 g carote**
- **90 g lattuga**
- **12 code di scampo sgusciate**
- **2 tuorli**
- **limone - alloro - olio di arachide**
- **senape - olio extravergine - sale**

Pelate i topinambur e le carote e riduceteli in una piccola dadolata regolare. Sbollentate le carote in acqua con una foglia di alloro per 6-7', poi unite i topinambur; dopo 10' spegnete, salate e dopo altri 2' scolate.
Mondate i cavolini di Bruxelles e fate una piccola incisione a croce sul fondo. Lessateli per 12-13' in acqua con una foglia di alloro e 10 g di olio. Spegnete, salate e dopo 1' scolateli, conservando l'acqua di cottura. Tenetene 3 da parte e i rimanenti divideteli in tocchetti.
Immergete le code di scampo nell'acqua di cottura dei cavolini, ancora bollente. Scolatele dopo 10', tenetene da parte 3 e le rimanenti riducetele in rocchetti.
Raccogliete i tuorli e la punta di un cucchiaino di senape (potete dosarla secondo il vostro gusto) in una ciotola dai bordi alti, unite a filo 25 g di olio extravergine mentre frullate con il frullatore a immersione. Proseguite a frullare unendo a filo 100 g di olio di arachide; completate con il succo di mezzo limone e con il sale (maionese).
Mescolate verdure e scampi tritati con la maionese, distribuite nei piatti, aiutandovi con un anello tagliapasta, accomodate sulla sommità la lattuga affettata, completate con i cavolini e gli scampi tenuti da parte tagliati a metà per il lungo, e decorate i piatti a piacere.

Vino bianco giovane, secco, armonico, fragrante. Trentino Riesling Italico, Valdinievole Bianco, Colli Altotiberini Trebbiano

Acqua piatta, oligominerale, di gusto delicato e fine

Frittelle di lenticchie e cotechino

Impegno: **MEDIO** Persone: **10**
Tempo: **1 ora**

- **475 g latte**
- **180 g cotechino lessato**
- **125 g farina**
- **100 g lenticchie lessate**
- **25 g burro**
- **3 uova piccole e 3 tuorli**
- **maizena - limone**
- **olio di arachide - sale - pepe**

Portate sul fuoco una piccola casseruola con 350 g di latte, sale, pepe e 2 cucchiaini di maizena, già stemperati in un cucchiaio di acqua tiepida. Da quando spicca il bollore, mescolate con la frusta per 3', poi togliete dal fuoco, unite i 3 tuorli, la scorza grattugiata di mezzo limone e, sempre mescolando, riportate sul fuoco per 1-2', poi spegnete (crema inglese).
Scaldate in una casseruola 125 g di latte con 125 g di acqua, il burro e un pizzico di sale; quando inizia a bollire, unite la farina e mescolate energicamente. Continuate fino a quando non si sarà formata una palla che si staccherà dalle pareti della casseruola. Togliete dal fuoco e allargate l'impasto su un vassoio per farlo intiepidire.
Raccogliete l'impasto nell'impastatrice, avviate l'apparecchio e unite le 3 uova, uno alla volta (pasta da bignè).
Mescolate le lenticchie con il cotechino sbriciolato. Poi uniteli alla pasta da bignè mescolando bene e, formando con 2 cucchiai delle piccole palline, tuffatele in abbondante olio bollente, friggendole fino a completa doratura (frittelle). Scolatele su carta da cucina e servitele ancora calde, accompagnandole con la crema inglese.

Vino rosso secco, leggero di corpo. Lambrusco di Sorbara secco, Cesanese di Affile frizzante, Penisola Sorrentina Rosso frizzante

Acqua lievemente frizzante, minimamente mineralizzata, di gusto leggero e fresco

Torta profumata all'arancia con carciofi e ricotta di bufala

Impegno: **MEDIO** Persone: **6**
Tempo: **1 ora e 20 minuti più 1 ora di riposo**
Vegetariana

- **300 g farina**
- **300 g ricotta di bufala**
- **160 g burro**
- **90 g acqua gassata**
- **40 g grana grattugiato**
- **40 g prezzemolo tritato**
- **6 carciofi**
- **1 uovo**
- **1 arancia**
- **pangrattato - vino bianco secco**
- **olio extravergine di oliva**
- **alloro - sale - pepe**

Intridete la farina con 150 g di burro morbido e la scorza grattugiata di mezza arancia, sfregandola tra le palme delle mani fino a ottenere un mucchio di briciole. Quindi unite l'acqua gassata fredda, in cui avrete sciolto 6 g di sale. Impastate fino a quando la pasta sarà liscia e morbida; avvolgetela nella pellicola e fatela riposare in frigo per 1 ora (pasta brisée).

Mondate i carciofi, tagliateli a spicchi e rosolateli in padella con 2 cucchiai di olio e una foglia di alloro per 5'; poi sfumate con mezzo bicchiere di vino bianco e completate la cottura in 15'.

Imburrate una teglia leggermente svasata (ø maggiore 23 cm, ø minore 19 cm), spolverizzatela di pangrattato e foderatela con la pasta brisée, stesa a 3 mm di spessore. Bucherellate il fondo e copritelo con un foglio di carta da forno; riempite lo stampo con legumi secchi e infornate a 170 °C per 20'; sfornate, eliminate i legumi e infornate di nuovo per 8' (cottura in bianco).

Mescolate la ricotta con il grana, il prezzemolo, l'uovo, una presa di sale e una macinata di pepe (farcia).

Distribuite la farcia a cucchiaiate nel guscio di pasta brisée, unite i carciofi e infornate ancora per 10-12'. Sfornate la torta e servitela tiepida.

Vino bianco secco, sapido, dal profumo floreale. Lugana Superiore, Orcia Bianco, Cirò Bianco

Acqua lievemente frizzante, oligominerale, di gusto delicato, fine e poco pungente

Torta profumata all'arancia con carciofi e ricotta di bufala

CREMOSA DELIZIA BIANCO PORCELLANA
La Ricotta di Bufala Campana Dop è un prodotto lattiero-caseario fresco, cioè privo di maturazione. Il colore è bianco porcellana e il sapore è delicato e dolce. La consistenza, così cremosa e golosa, si ottiene aggiungendo, alla fine della lavorazione, latte di bufala crudo o pastorizzato e panna di bufala. Se non viene sottoposta a trattamenti termici ha una durata di 7 giorni, altrimenti può essere conservata fino a un massimo di 21 giorni.

Piatto degli involtini e piatto della torta Richard Ginori 1735, piatti dei vol-au-vent Reichenbach, piattini Alessi, tegamino Marinoni, bicchiere fiorirà un giardino®, calici Villeroy & Boch, brocca Saint Louis, posate dorate Mepra, runner decorato Stamperia Bertozzi, tovagliolo Society by Limonta, piano di legno Katrin Arens

illustrazione Karin Kellner/2DM, styling Beatrice Prada

Pacchettini di mare in cestini croccanti

Impegno: **MEDIO** Persone: **12**
Tempo: **2 ore e 30 minuti**

550 g 6 filetti di branzino
250 g farina
200 g salmone affumicato
125 g burro
100 g lenticchie
1 arancia
lattuga - scalogno - aneto
salvia - vino bianco secco
olio extravergine di oliva
sale - pepe nero in grani

1. Intridete velocemente con le dita la farina con il burro morbido, poi unite 65 g di acqua e un pizzico di sale e impastate. Quando la pasta brisée sarà liscia, avvolgetela a palla e fatela riposare in frigo per 1 ora.
2. Spellate i filetti di branzino, eliminate la parte della pancia e le lische dalla polpa del dorso.
3. Mettete in ammollo le lenticchie. Sistemate in una pirofila il branzino, unite un bicchiere di vino bianco, un pizzicone di aneto spezzettato e una generosa macinata di pepe. Lasciate ammollare le lenticchie e marinare il pesce durante il riposo della pasta brisée e la preparazione dei cestini.
4-5. Stendete la pasta brisée molto sottile e ricavate 12 dischi con un tagliapasta (ø 12 cm). Appoggiate un disco in uno stampino da tartelletta e coprite con uno stampino uguale. Infornate a 200 °C per 5', poi togliete lo stampino interno e fate cuocere ancora per 2'; sfornate, togliete la tartelletta dallo stampo e fatela intiepidire. Dovete preparare in questo modo 12 cestini di pasta brisée. Se doveste utilizzare gli stampi più volte, ricordate di lasciarli intiepidire.
6. Scolate le lenticchie, mettetele in una casseruola, copritele di acqua, unite uno scalogno sbucciato, 2-3 foglie di salvia, 2 cucchiai di olio e alcuni grani di pepe. Portate a bollore e cuocete a fuoco moderato per circa 20'; infine spegnete e lasciatele in ammollo per 10' nella loro acqua di cottura.
7-8. Tagliate in quattro ogni filetto di branzino; accoppiate i pezzi a due a due mettendo un pizzico di aneto in mezzo e avvolgeteli in una fettina di salmone affumicato. Cuocete a vapore questi 12 pacchettini per 10-12'.
9. Scolate le lenticchie, eliminate lo scalogno, la salvia e i grani di pepe. Conditele con olio, sale, pepe macinato e scorza di arancia tagliata a julienne e scottata in acqua bollente per un paio di minuti. Mettete sul fondo dei cestini di brisée un pizzico di lattuga a striscioline, un cucchiaio di lenticchie, un pacchettino di pesce e decorate con qualche filo di scorza di arancia scottata.

Lo chef dice che potete preparare il giorno prima sia le lenticchie sia i cestini, conservando questi ultimi in un luogo fresco e asciutto.

Vino bianco secco, sapido, dal profumo floreale. Alto Adige Valle Venosta Kerner, Capalbio Vermentino, Matera Greco

Acqua piatta, oligominerale, di gusto delicato e fine

Vassoietto Reichenbach, piattini Alessi, tovagliolo Stamperia Bertozzi, piano di legno Katrin Arens; vaporiera Kenwood

1
2
3
4
5
6
7
8
KENWOOD
9

Primi

Orecchiette al caffè su crema di ceci

Impegno: **MEDIO** Persone: **4**
Tempo: **1 ora e 30 minuti più 1 ora di riposo**
Vegetariana

500 g ceci lessati
200 g farina 00
130 g caffè espresso (3 tazzine)
100 g semola di grano duro più un po'
rosmarino - brodo vegetale
aglio - olio extravergine - sale

Mescolate la farina e la semola e lavoratele con il caffè e un cucchiaino di olio fino a ottenere un impasto liscio e sodo.
Copritelo e fatelo riposare per 30'. Quindi, tenendolo coperto, staccatene un pezzo alla volta, modellatelo in rotolino e tagliatelo in pezzetti lunghi 1-1,5 cm.
Schiacciate i pezzetti di pasta, uno alla volta, con il pollice, strascinandoli sulla spianatoia. Prendete l'orecchietta tra il pollice e l'indice, rovesciatela portando verso l'esterno la parte interna, quella sulla quale si era appoggiato il pollice. Allargate le orecchiette così ottenute su di un telo spolverizzato di semola e lasciatele asciugare per 30'.
Soffriggete uno spicchio di aglio in 3 cucchiai di olio, aggiungete i ceci, fateli insaporire per un paio di minuti, copriteli quindi di brodo vegetale e lasciateli cuocere per 10'.
Frullateli infine ottenendo una crema densa, salatela leggermente e aromatizzatela con rosmarino tritato.
Lessate le orecchiette in brodo vegetale bollente salato, scolatele al dente e conditele con poco olio, perché non si attacchino.
Servitele sulla crema di ceci, decorando a piacere con ceci interi e rosmarino.

Lo chef dice che potete preparare le orecchiette in anticipo; lasciatele asciugare per 24 ore, allargate sulla spianatoia e spolverizzate di semola. Chiudetele poi in un contenitore ermetico e mettetele in frigorifero: si conserveranno per 2 giorni.

Vino bianco secco, sapido, dal profumo floreale. Alto Adige Sylvaner, Candia dei Colli Apuani Vermentino, Irpinia Greco

Acqua lievemente frizzante, mineralizzata, di gusto pieno, fresco e sapido

Orecchiette al caffè su crema di ceci

Risotto al dragoncello con gamberi e carciofi

Impegno: **FACILE** Persone: **4**
Tempo: **2 ore e 30 minuti** **Senza glutine**

500 g gamberi interi
450 g sedano, carota, cipolla
300 g riso Carnaroli
4 carciofi
dragoncello - aglio
concentrato di pomodoro
grana grattugiato
brodo vegetale - vino bianco
olio extravergine di oliva - sale

Staccate le teste dei gamberi e sgusciate le code. Tagliate a cubetti sedano, carota e cipolla e rosolateli con uno spicchio di aglio sbucciato in 2 cucchiai di olio; unite poi gli scarti dei gamberi, mescolate, fate insaporire per qualche minuto, aggiungete quindi un cucchiaio di concentrato di pomodoro e bagnate con 600 g di acqua fredda; coprite e cuocete per circa 1 ora e 30' (bisque).
Pulite i carciofi e tagliateli in 8 spicchi ciascuno; rosolateli in padella con uno spicchio di aglio e 2 cucchiai di olio; lasciate insaporire per 2', poi bagnate con la bisque filtrata con lo chinois (colino conico). Quando il liquido si sarà ridotto, unite i gamberi tagliati in due per il lungo, cuocete per un paio di minuti, aggiustate di sale e spegnete.
Scaldate una casseruola, tostatevi il riso, sfumatelo con un bicchiere di vino e cominciate a bagnarlo con il brodo vegetale bollente (circa 1,2 litri in tutto), aggiungendone poco alla volta fino a cottura: il risotto dovrà essere all'onda.
Unite a fine cottura un ciuffo di dragoncello spezzettato, mantecate con grana e servite con il sugo di carciofi e gamberi.

Lo chef dice che potete pulire i gamberi e preparare la bisque con 8-10 ore di anticipo, conservandoli poi in frigorifero in contenitori ermetici.

Vino bianco secco, sapido, dal profumo floreale. Collio Pinot bianco, Ansonica Costa dell'Argentario, Salaparuta Inzolia

Acqua frizzante, minimamente mineralizzata, di gusto leggero e citrino

Risotto al dragoncello
con gamberi e carciofi

Vellutata di finocchio con agnello e crostini

Fusilli al nero con pollo e seppie

Vellutata di finocchio con agnello e crostini

Impegno: **FACILE** Persone: **6**
Tempo: **1 ora e 10 minuti**

- **200 g patata pelata**
- **200 g lombata di agnello pulita**
- **200 g pane di Altamura senza crosta**
- **2 grossi finocchi**
- **olio extravergine di oliva dal fruttato medio-intenso**
- **sale - pepe**

Pulite i finocchi, tenendo da parte le barbe verdi, poi tagliateli a tocchetti. Tagliate a fettine la patata.
Rosolate la patata in casseruola con 2 cucchiai di olio, unite i finocchi, insaporite per 2-3', quindi bagnate con 800 g di acqua.
Lasciate cuocere per circa 40-50' dal levarsi del bollore; infine scolate, frullate, salate e diluite con il brodo di cottura fino a ottenere una consistenza morbida e semiliquida.
Tagliate intanto l'agnello a dadi di un paio di centimetri di lato. Tagliate anche il pane in 48 cubetti della stessa misura.
Preparate col pane 12 spiedini, appoggiateli su una placca, ungeteli leggermente di olio e infornateli a 200 °C fino a doratura.
Rosolate in padella l'agnello in un cucchiaio di olio ben caldo, salate, pepate e spegnete: a piacere la cottura potrà essere leggermente al sangue o completa.
Riportate a temperatura la vellutata e servitela con l'agnello ben caldo, 2 spiedini di pane, alcune gocce di olio e decorate con le barbe di finocchio.

Lo chef dice che per una preparazione più elegante e delicata, ma altrettanto saporita, questa vellutata sarà ottima anche abbinata a capesante o scampi arrostiti.

L'olio giusto Sapido, ma morbido, con sentori di erba fresca o di mandorla e carciofo. Olio della Maremma Grossetana, Olio marchigiano da olive ascolana dura

Vino bianco secco, sapido, dal profumo floreale. Colli Orientali del Friuli Pinot grigio, Verdicchio di Matelica, Ischia Biancolella

Acqua frizzante, oligominerale, di gusto delicato e gradevolmente pungente

Fusilli al nero con pollo e seppie

Impegno: **FACILE** Persone: **4**
Tempo: **30 minuti**

- **350 g fusilli**
- **200 g petto di pollo**
- **200 g seppie pulite**
- **nero di seppia (fresco o in bustina)**
- **prezzemolo**
- **brodo di pollo**
- **olio extravergine di oliva - sale**

Tagliate a piccoli pezzi il petto di pollo e rosolatelo in padella con 2 cucchiai di olio facendolo colorire bene, poi salatelo.
Tagliate le seppie a striscioline e dividete i ciuffi dei tentacoli in due o tre pezzi. Togliete dalla padella il pollo, mettetevi le seppie e rosolatele per 2-3', salatele e tenetele da parte con il pollo.
Deglassate il fondo della padella del pollo e delle seppie con un mestolo di brodo di pollo, fate restringere un poco il sughetto e poi stemperatevi una sacca di nero di seppia fresco oppure una bustina.
Lessate i fusilli, conditeli con il sughetto al nero e serviteli con il pollo e le seppie completando con un pizzico di prezzemolo tritato.

Le parole in cucina *Deglassare* (dal francese *déglacer*) vuol dire sciogliere con un liquido (vino, brodo, latte, acqua, aceto...) le crosticine caramellate che si formano in una pentola durante la rosolatura: il sughetto ottenuto servirà per insaporire il piatto.

Vino bianco secco, sapido, dal profumo floreale. Bagnoli Bianco, Bianco di Pitigliano, Erice Catarratto

Acqua piatta, oligominerale, di gusto delicato e fine

...oppure con riso, polenta, carne, pesce, uova, salse, frutta e dolci.
Lo Zafferano 3 Cuochi è perfetto su ogni piatto.
Provalo con le tue ricette preferite e per saperne di più vai su WWW.3CUOCHI.IT

ZAFFERANO 3 CUOCHI

CONDISCILO COME TI PARE

Tortelli vegetariani

Impegno: **PER ESPERTI** Persone: **6**
Tempo: **2 ore e 30 minuti** **Vegetariana**

Brodo vegetale
- **200 g** carota pulita
- **150 g** sedano pulito
- **2** cipolle - sale

Pasta
- **200 g** farina 00
- **100 g** semola di grano duro
- olio extravergine di oliva

Ripieno
- **150 g** cavolfiore a cimette
- **130 g** patata
- **100 g** spinaci puliti
- **1/2** cipolla
- olio extravergine - sale - pepe

Brodo vegetale. Tagliate a cubi carota e sedano. Eliminate le radici delle cipolle, lavatele e tagliatele a metà, senza eliminare la buccia; appoggiatele poi sul taglio in una padella calda e fatele colorire. Mettete in pentola con 3 litri di acqua le verdure, portate a bollore e lasciate cuocere per un paio di ore; a cottura ultimata salate e filtrate.
Pasta. Mescolate la farina e la semola, impastatele con 150 g acqua e un cucchiaino di olio. Coprite la pasta e fatela riposare per almeno 30'.
Ripieno. Lessate la patata con la buccia. Tritate finemente la cipolla e rosolatela in padella con 2 cucchiai di olio; aggiungete il cavolfiore, dopo averlo affettato, e rosolatelo lasciandolo ben consistente; salate. Scottate in padella con un cucchiaio di olio anche gli spinaci, poi salateli. Sbucciate la patata, schiacciatela e mescolatela con cavolfiore e spinaci tritati. Aggiustate di sale e pepate.
Stendete la pasta molto sottile formando delle larghe strisce e tagliatele in quadrati di circa 7 cm di lato. Mettete nel centro una nocciola di ripieno, richiudete a triangolo e ricongiungete le due punte formando i tortelli. Lessate i tortelli al dente nel brodo vegetale e serviteli ben caldi, con il brodo.

Lo chef dice che potete arricchire il brodo vegetale con alcuni champignon puliti e affettati e aromatizzarlo con un paio di foglie di alloro o con gambi di prezzemolo.

Vino bianco giovane, secco, armonico, fragrante. Breganze Bianco, Colli di Luni Bianco, Nuragus di Cagliari Bianco

Acqua piatta, oligominerale, di gusto delicato e fine

Piatti con bordo oro Reichenbach, tegamino e piatto con il bordo di peltro Marinoni, piatti con bordo platino Richard Ginori 1735, tazza da consommé Villeroy & Boch, pentola Le Creuset, bicchiere Saint Louis, canovaccio e tovagliolo decorato Stamperia Bertozzi, fondo di tessuto Society by Limonta, ornamento rosso, portalumino e bacche Sia, angioletto Seletti, tavolo Katrin Arens

illustrazione Karin Kellner/2DM, styling Beatrice Prada

Tortelli vegetariani

UN ORTAGGIO CON TRE ANIME

Quello più conosciuto e più usato è il sedano da coste, verde o bianco; il primo intensamente aromatico, il secondo più delicato e dolce, grazie all'imbianchimento che inibisce la formazione della clorofilla. C'è poi il sedano da foglie, estivo, molto simile alla varietà selvatica nel gusto aspro e forte; si usa per insaporire le zuppe. E infine quello da radice, conosciuto come sedano rapa o di Verona, tipico dei mesi freddi. Il sedano appartiene alla famiglia delle Ombrellifere, come il prezzemolo e le carote.

Gnocchetti gratinati di semolino, broccoli e branzino

Impegno: **FACILE** Persone: **6**
Tempo: **1 ora e 20 minuti**

1 litro latte
350 g broccolo
300 g 3 filetti di branzino
250 g semolino
3 tuorli
2 scalogni
erba cipollina
prezzemolo
grana grattugiato
burro
olio extravergine di oliva
sale - pepe

1. Tagliate il broccolo a cimette. Tritate un ciuffo di prezzemolo. Tagliate a rondelline qualche filo di erba cipollina. Mondate e tritate gli scalogni.
2. Spellate i filetti di branzino e tagliateli a cubetti di 1 cm.
3. Scottate i broccoli, tuffandoli in acqua bollente e facendoli cuocere per 4-5' dalla ripresa del bollore. Scolateli.
4. Intiepidite 2-3 cucchiai di olio in una padella, quindi unitevi il prezzemolo e l'erba cipollina; appena cominciano a sfrigolare, aggiungete il branzino e cuocetelo per pochi secondi; toglietelo dalla padella quando inizia a diventare bianco.
5. Scaldate 2-3 cucchiai di olio con lo scalogno tritato, appassitelo per 1', poi insaporitevi i broccoli per 1-2'. Spegnete, tenete da parte un terzo dei broccoli, scegliendo le cimette più belle e integre, e tritate finemente il resto.
6. Scaldate il latte con 20 g di burro in una casseruola; al bollore, versate a pioggia il semolino, mescolando con una frusta; cuocete per 10-12', mescolando, come una polenta.
7. Spegnete e aggiungete al semolino il battuto di broccoli, sempre mescolando, quindi i tuorli, uno per volta, infine metà del branzino. Salate e pepate.
8. Ungete di burro una pirofila e disponetevi il semolino, modellato a palline con un porzionatore da gelato. Dopo un primo strato di palline, aggiungete i broccoli e il pesce rimasti, conservandone ancora un po' per completare, poi fate un altro strato di palline di semolino.
9. Completate con i broccoli e il pesce; decorate a piacere con fettine di zucca e carota sagomate; spolverizzate con grana, cospargete con burro fuso e infornate per circa 10', finché le palline non saranno ben gratinate.

Vino bianco secco, sapido, dal profumo floreale. Valdadige Pinot bianco, Colli del Trasimeno Grechetto, Castel del Monte Bombino bianco

Acqua lievemente frizzante, oligominerale, di gusto delicato, fine e poco pungente

Piatti con bordo di peltro e posate Marinoni, vassoio e piatto da portata pirofilo Richard Ginori 1735, tovaglioli Stamperia Bertozzi, tessuto di lana ArsalitArtes, tavolo Katrin Arens

1
2
3
4
5
6
7
8
9

Pesci

Seppioline e capesante con sugo al mandarino

Impegno: **MEDIO** Persone: **4**
Tempo: **45 minuti** **Senza glutine**

400 g seppioline pulite
200 g topinambur
8 grosse capesante
4 mandarini
olio extravergine di oliva
sale - pepe

Mondate i topinambur, tagliateli in tocchi e rosolateli in padella con un cucchiaio di olio e una presa di sale per 2-3' sulla fiamma vivace, quindi riducetela e cuocete per altri 10'. Togliete i topinambur dalla padella e teneteli da parte.

Togliete le capesante dalle valve e separate la noce (parte chiara) dal corallo (lingua rossa).

Rosolate nella stessa padella dei topinambur noci e coralli delle capesante per un paio di minuti per lato. Toglieteli dalla padella e teneteli da parte.

Ungete nuovamente la padella e rosolatevi anche le seppioline per 5-6'.

Raccogliete nella stessa padella usata per le diverse cotture il succo di 3 mandarini e gli spicchi del quarto pelati a vivo. Fate ridurre per 2-3', poi unite i topinambur, tutte le capesante e le seppioline. Salate, pepate, alzate la fiamma al massimo per un minuto e poi servite subito.

Le parole in cucina *Ridurre* significa lasciare sobbollire un liquido, di solito il sugo di una pietanza o una salsa, per farne evaporare la parte acquosa in modo da concentrare gli aromi e ottenere gradatamente una consistenza più densa.

Vino bianco secco, sapido, dal profumo floreale. Friuli-Annia Traminer aromatico, Valdichiana Grechetto, Monreale Ansonica

Acqua piatta, oligominerale, di gusto delicato e fine

Seppioline e capesante con sugo al mandarino

Filetti di rombo dorati con cardi e lime

Impegno: **MEDIO** Persone: **4**
Tempo: **1 ora**

1,3 kg 1 rombo
4 coste di cardo
2 lime
2 uova
farina
limone
olio extravergine di oliva
sale

Pulite le coste di cardo privandole dei filamenti con l'aiuto del pelapatate. Poi tagliatele a filetti sottilissimi e immergeteli per 30' in acqua, ghiaccio e limone, così non si anneriranno e si arricceranno. Infine sgocciolateli bene e conditeli con olio, sale, il succo e la scorza grattugiata dei lime.

Sfilettate il rombo e privatelo della pelle. Dovrete ricavare 2 filetti più grandi e due più piccoli per un totale di circa 500 g di polpa. Dividete a metà sia i filetti grandi sia i filetti piccoli.

Infarinate i filetti e passateli nell'uovo, battuto con un pizzico di sale.

Rosolate i filetti con un cucchiaio di olio in una padella rovente per un paio di minuti per lato. Scolateli su carta da cucina.

Accomodate in ciascun piatto 2 mezzi filetti a commensale e accompagnateli con i riccioli di cardo serviti in ciotoline a parte. Decorate a piacere con sottili fettine di lime.

Vino bianco frizzante, sapore secco e fresco. Oltrepò Pavese Riesling, Colli Piacentini Trebbianino Val Trebbia, Galatina Bianco frizzante

Acqua frizzante, minimamente mineralizzata, di gusto leggero e citrino

Filetti di rombo dorati con cardi e lime

Pagello farcito di scampi e verdure

Rocchetti di anguilla nel porro con radicchio e mela

Pagello farcito di scampi e verdure

Impegno: **MEDIO** Persone: **4**
Tempo: **50 minuti** **Senza glutine**

- **1 kg** **1 pagello**
- **250 g** **patata**
- **150 g** **code di scampo**
- **1/2** **gambo di sedano**
- **1/2** **carota piccola**
- **1/4** **cipolla**
- **vino bianco secco**
- **olio extravergine di oliva**
- **sale - pepe**

Eviscerate, squamate e sfilettate il pagello.
Sgusciate le code di scampo e privatele del budellino nero; dividetele a metà per il lungo. Salatele e pepatele, copritele con la pellicola e mettetele in frigo mentre preparate il resto.
Pelate la patata e tagliatela a fettine.
Riducete la carota, il sedano e la cipolla in una piccola dadolata, rosolatela in padella con 2 cucchiai di olio per 2', poi sfumate con mezzo bicchiere di vino bianco, fate evaporare per 1-2' e mettete da parte conservando anche il fondo di cottura. Nella stessa padella rosolate le fettine di patata per 2-3', salatele e spegnete.
Accomodate un filetto di pagello dal lato della pelle in una pirofila, salatelo, pepatelo, copritelo con le fettine di patata, le verdure in dadolata e gli scampi. Chiudete a panino con il secondo filetto, con la pelle verso l'alto, anch'esso salato e pepato, ungete con un filo di olio e infornate a 180 °C per 15' circa.

Lo chef dice che oltre al pagello potete utilizzare anche un dentice o un pagro, ottenendo sempre un ottimo risultato.

Vino bianco giovane, secco, armonico, fragrante. Bianco di Custoza, Colline di Levanto Bianco, Est! Est!! Est!!! di Montefiascone

Acqua piatta, oligominerale, di gusto delicato e fine

Rocchetti di anguilla nel porro con radicchio e mela

Impegno: **MEDIO** Persone: **4**
Tempo: **50 minuti** **Senza glutine**

- **800 g** **anguilla**
- **1** **grosso porro**
- **1** **mela Granny Smith**
- **1** **grosso cespo di radicchio tardivo di Treviso**
- **maggiorana - timo**
- **erba cipollina**
- **zucchero**
- **aceto**
- **olio extravergine di oliva**
- **sale - pepe**

Pulite l'anguilla, sfilettatela e spellatela: ricaverete circa 400 g di polpa.
Pulite il porro eliminando la parte verde; incidetelo e sfogliate le guaine. Scottatele per 10' in acqua bollente salata, scolatele e allargatele su un telo ad asciugare.
Tritate le tre erbe e ricavatene un cucchiaio.
Salate e pepate i due filetti di anguilla, cospargeteli con le erbe, accoppiateli e avvolgeteli nelle guaine di porro scottate.
Tagliate il rotolo ottenuto in rocchetti lunghi 8-10 cm e appoggiateli su una placca coperta di carta da forno unta, conditeli con un filo di olio e infornateli a 190 °C per 6-7'.
Sbucciate la mela e tagliatela a spicchi. Fate caramellare un cucchiaio di zucchero in padella, aggiungete le mele e caramellatele lasciandole al dente.
Lavate e tagliate il radicchio, conditelo con olio, sale e aceto, mescolatelo con le mele e servite questa insalata con l'anguilla.

Lo chef dice che per questa ricetta utilizzate un'anguilla grossa o il capitone che, a dispetto del nome, è la femmina adulta di grandi dimensioni.

Vino rosso secco, vinoso, leggero di corpo. Bardolino novello, Vignanello Rosso novello, Taburno Rosso novello

Acqua lievemente frizzante, minimamente mineralizzata, di gusto leggero e fresco

Astice gratinato con pane ai pistacchi e limone

Impegno: **MEDIO** Persone: **4**
Tempo: **40 minuti**

100 g crosta di pane di grano duro
100 g pistacchi sgusciati e pelati
4 astici da 450 g cad.
limone non trattato
olio extravergine di oliva
sale

Tagliate a metà gli astici con un grosso coltello a lama lunga: appoggiate la punta sulla testa, cominciate a inciderne il carapace, quindi date un colpo netto dividendoli in due per il lungo.
Sminuzzate la crosta della pagnotta e abbrustolitela in padella con un cucchiaio di olio e i pistacchi. Quando avrà preso un bel colore dorato, togliete dal fuoco, tritate tutto grossolanamente, con il mixer o con il coltello, e aromatizzate con la scorza grattugiata di un limone.
Salate gli astici, spruzzateli con poche gocce di limone e cospargeteli con il pane ai pistacchi.
Metteteli su una placca coperta di carta da forno e infornateli a 200 °C, appoggiando la placca sulla griglia più bassa; dopo 5' di cottura attivate la funzione grill e gratinate gli astici per altri 3'. Servite due mezzi astici a testa, decorando a piacere con spicchi di limone.

Lo chef dice che la placca con gli astici va messa nella parte bassa del forno per non fare scurire e bruciacchiare il pane ai pistacchi. Caratterizzato da carni decisamente più saporite e più sode dell'aragosta, l'astice ben si abbina con un'impanatura dal gusto un po' rustico, come questa. Non dimenticate di spolpare le grosse chele, che racchiudono un boccone molto polposo.

Vino spumante secco, dal perlage fine e persistente, profumo fragrante. Friuli-Grave Spumante, Romagna Albana Spumante, Aversa Spumante

Acqua piatta, oligominerale, di gusto delicato e fine

Astice gratinato con pane ai pistacchi e limone

SEGNI PARTICOLARI: GRANDI CHELE
Homarus gammarus è il nome scientifico dell'astice tipico delle acque mediterranee e dell'Atlantico orientale, l'*Homarus americanus* proviene invece dall'Atlantico occidentale. Il primo è lungo al massimo 65 cm e ha polpa più fine e saporita del secondo, che può arrivare fino a 120 cm di lunghezza. Gli astici hanno carni pregiate, delicate e simili a quelle dell'aragosta, con cui vengono spesso confusi.
Ma è semplice distinguerli: li caratterizzano le grosse chele, che le aragoste non hanno.

Piatto fondo bianco Alessi, piatto piano bianco, piatti con decoro dorato e ciotolina Reichenbach, piatto con bordo platino Richard Ginori, alzata e piatto con bordo di peltro Marinoni, posate dorate Mepra, tovaglioli bianchi di lino Society by Limonta, tovaglietta bianca grezza Himla, tovagliolo decorato Stamperia Bertozzi, decori di feltro Seletti, fiocco di neve bianco fiorirà un giardino®, tavolo Katrin Arens

illustrazione Karin Kellner/2DM, styling Beatrice Prada

Arrosto di salmone e baccalà ripieno di gamberi rossi

Impegno: **MEDIO** Persone: **10-12**
Tempo: **1 ora e 40 minuti** **Senza glutine**

1 kg patate
700 g baccalà ammollato e dissalato
700 g filetto di salmone
500 g 8 gamberi rossi
300 g broccolo
80 g uvetta
1 uovo
vino bianco secco
prezzemolo - aceto
olio extravergine di oliva
sale - pepe

1. Mettete a bagno il baccalà per un ulteriore risciacquo. Intanto pulite i gamberi: staccate le teste, sgusciate le code ed eliminate il budellino bruno.
2. Ammollate l'uvetta nel vino. Pelate e tagliate a spicchi le patate, mettendole a bagno in acqua per non farle ossidare. Dividete il broccolo in cimette e tagliatele a metà.
3. Cuocete a vapore i broccoli per 10-12'. Sbianchite le patate in acqua bollente acidulata con 2 cucchiai di aceto per 1' e mezzo dalla ripresa del bollore.
4. Affettate in orizzontale il filetto di salmone e il baccalà ottenendo delle fettine spesse un paio di millimetri. Utilizzate un coltello per sfilettare lungo, accompagnando il taglio con l'altra mano. Se il coltello è corto, dividete in due per il lungo il filetto: otterrete così fette lunghe e regolari.
5. Preparate il ripieno tritando i gamberi e i broccoli separatamente; riuniteli in una ciotola, mescolateli con una cucchiaiata di prezzemolo tritato, sale, pepe e l'uovo e amalgamate bene.
6. Stendete sul tavolo un largo foglio di carta da forno; disponetevi sopra le fette di salmone leggermente accavallate, formando un quadrato di circa 27-28 cm di lato. Copritelo con le fette di baccalà, lasciando 2-3 cm liberi su un lato; pepate generosamente.
7-8. Distribuite il ripieno sul quadrato di pesce, decentrato, come si vede nella foto. Arrotolate sollevando il lato della carta vicino al ripieno e avvolgendola intorno al rotolo; richiudetela a caramella alle estremità e legate il rotolo con alcuni giri singoli di spago da cucina.
9. Appoggiate il rotolo in una teglia insieme con le patate oliate, salate e pepate. Infornate a 190 °C per 20-25', aggiungendo a metà cottura l'uvetta scolata dal vino. Spegnete e lasciate riposare l'arrosto 15-20' prima di scartarlo, affettarlo e servirlo.

Lo chef dice che con gli scarti dei gamberi potete preparare un profumato brodo di crostacei per completare un risotto o una zuppa.

Vino bianco secco, sapido, dal profumo floreale. Colli Berici Pinot grigio, Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico, Donnici Bianco

Acqua lievemente frizzante, mineralizzata, di gusto pieno, fresco e sapido

Piatti Reichenbach, brocca e bicchieri Saint Louis, piano di legno Katrin Arens

Verdure

Soufflé di lenticchie e besciamella al gorgonzola

Impegno: **MEDIO** Persone: **4**
Tempo: **1 ora e 10 minuti** **Vegetariana**

300 g latte
150 g lenticchie decorticate
40 g gorgonzola
30 g burro più un po'
20 g farina
2 tuorli
2 albumi
pangrattato
alloro - sale
pepe

Raccogliete in casseruola le lenticchie, 400 g di acqua fredda, una foglia di alloro e lessatele per 15' dal bollore. Alla fine dovranno essere quasi asciutte; frullatele, salatele e pepatele.
Preparate la besciamella: lavorate con la punta delle dita il burro con la farina, stemperate nel latte a bollore e cuocete sempre mescolando. Spegnete alla ripresa del bollore.
Salate la besciamella, tenetene da parte due cucchiaiate e unite al resto il gorgonzola a pezzetti, mescolando fino a quando si sarà sciolto.
Aggiungete alle lenticchie frullate i tuorli, la besciamella tenuta da parte e gli albumi montati a neve ben ferma con un pizzico di sale, mescolando delicatamente dal basso verso l'alto per non far smontare l'albume.
Imburrate e cospargete di pangrattato 4 stampini da forno (ø 9 cm, h 5 cm), distribuitevi il composto di lenticchie e infornate a 185 °C per circa 20'. Sfornate e servite subito con la besciamella calda.

Lo chef dice che il soufflé è una preparazione delicata ed "effimera": servitelo appena sfornato per non farlo afflosciare. Tenete la besciamella che lo accompagna al caldo a bagnomaria intanto che aspettate che sia pronto il soufflé.

Vino bianco giovane, secco, armonico, fragrante. Vicenza Garganega, Esino Bianco, Ostuni Bianco

Acqua lievemente frizzante, minimamente mineralizzata, di gusto leggero e fresco

Soufflé di lenticchie e besciamella al gorgonzola

Teglia di zucca e formaggio

Impegno: **FACILE** Persone: **6**
Tempo: **50 minuti**
Vegetariana senza glutine

500 g polpa di zucca
80 g panna fresca
30 g latte
2 tuorli
1 uovo
grana grattugiato
burro
sale - pepe

Tagliate la zucca a fettine di un paio di millimetri di spessore.
Ungete abbondantemente di burro una pirofila ovale lunga 27 cm.
Battete l'uovo con i tuorli, diluite con latte e panna, aggiungete 2 cucchiai abbondanti di grana, salate, pepate e mescolate per amalgamare.
Formate nella pirofila un primo strato di fettine di zucca, leggermente accavallate, versatevi sopra un terzo dell'uovo battuto e procedete con altri due strati. Spolverizzate la superficie con altro grana e infornate a 170 °C per 35' circa.

Lo chef dice che è importante che le fette siano sottili e tutte dello stesso spessore per garantire una cottura omogenea.

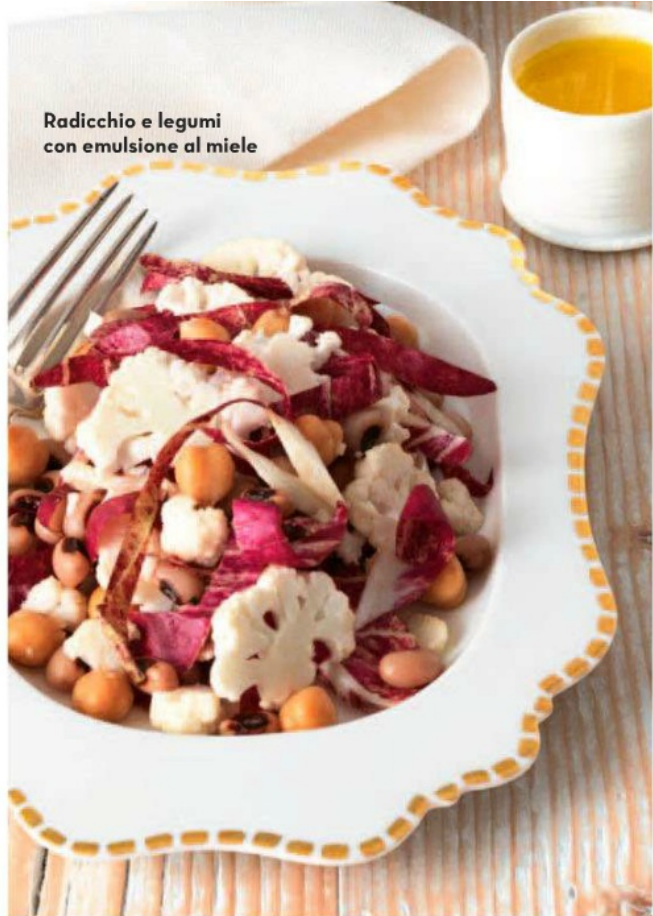
Vino bianco giovane, secco, armonico, fragrante. Valle d'Aosta Petite Arvine, Colli dell'Etruria Centrale Bianco, Colline Joniche Tarantine Bianco

Acqua piatta, oligominerale, di gusto delicato e fine

DECORTICARE, CHE FATICA!

La scorza della zucca, molto coriacea, si elimina con un coltello robusto a lama lunga. Dopo aver tagliato le fette, magari con l'aiuto di un colpo di batticarne sul dorso del coltello, appoggiatele dal lato della polpa, incidete con la lama la buccia e con due mani spingete il dorso del coltello, eliminandone poca alla volta.

Teglia di zucca e formaggio

Radicchio e legumi con emulsione al miele

Piccolo cavolfiore gratinato

Radicchio e legumi con emulsione al miele

Impegno: **FACILE** Persone: **6**
Tempo: **1 ora più 12 ore di ammollo**
Vegetariana senza glutine

- **300 g 1 cespo di radicchio rosso**
- **250 g cavolfiore**
- **150 g ceci lessati**
- **100 g fagioli dell'occhio secchi**
- **miele di acacia**
- **arancia**
- **alloro**
- **olio extravergine di oliva dal fruttato intenso**
- **sale**

Mettete in ammollo i fagioli dell'occhio per 12 ore, poi lessateli in acqua e alloro per 1 ora circa; salateli moderatamente solo alla fine della cottura, quindi scolateli.
Tagliate il radicchio a striscioline, dividete il cavolfiore a cimette e affettatele. Mescolate i fagioli dell'occhio, i ceci e le verdure e preparate il condimento.
Raccogliete 2 cucchiai di miele e il succo di mezza arancia in una ciotola. Portatela su un bagnomaria tiepido e mescolate fino a quando il miele non sarà diventato fluido; a questo punto unite anche 3-4 cucchiai di olio e un pizzico di sale, emulsionate e condite l'insalata.

L'olio giusto Ricco di personalità, ma rotondo e morbido. Molise Dop da olive gentile di Larino, Olio della Basilicata da olive del Bradano

Vino bianco giovane, secco, armonico, fragrante. Colli di Scandiano e di Canossa Malvasia, Colli Maceratesi Bianco, Cerveteri Bianco amabile

Acqua piatta, minimamente mineralizzata, di gusto leggero

Piccolo cavolfiore gratinato

Impegno: **FACILE** Persone: **4**
Tempo: **40 minuti**
Vegetariana senza glutine

- **400 g cavolfiore piccolo pulito**
- **50 g grana grattugiato**
- **4 tuorli**
- **scalogno**
- **alloro**
- **aceto**
- **sale**
- **pepe in grani**

Lessate per 8' il cavolfiore in acqua bollente salata e aromatizzata con uno scalogno con la buccia, una foglia di alloro, alcuni grani di pepe e un cucchiaio di aceto. Spegnete e lasciate intiepidire il cavolfiore nell'acqua di cottura.
Scolatelo, asciugatelo con cura e delicatezza e poi appoggiatelo su un piatto che possa andare in forno.
Mescolate il grana con i tuorli e un pizzico di sale fino a ottenere una densa crema; se dovesse risultare troppo morbida, aggiungete altro grana.
Spalmate il cavolfiore con questa crema e infornatelo a 210 °C fino alla gratinatura: ci vorranno circa 15'.

Lo chef dice che è importante la dimensione del cavolfiore: non deve essere troppo grande, altrimenti si perde la giusta proporzione tra la polpa dell'ortaggio e la saporita crema usata per la gratinatura.

Vino bianco frizzante, sapore secco e fresco. Capriano del Colle frizzante, Friuli-Latisana Chardonnay frizzante, Colli Bolognesi Pignoletto

Acqua piatta, minimamente mineralizzata, di gusto leggero

Rotolo di patate e zucca

Impegno: **MEDIO** Persone: **8**
Tempo: **1 ora e 30 minuti più 3 ore di raffreddamento** **Vegetariana**

1 kg patate
400 g polpa di zucca
200 g spinaci puliti
150 g castagne lessate
4 tuorli
grana grattugiato - salvia
pangrattato - noce moscata
burro - olio extravergine - sale

Lessate le patate con la buccia. Affettate la zucca e cuocetela a vapore. Saltate in padella gli spinaci con un cucchiaio di olio e un pizzico di sale facendoli appassire.
Sbucciate le patate con lo schiacciapatate, passatele e lasciatele raffreddare. Schiacciate la zucca con la forchetta. Spezzettate le castagne con la punta delle dita.
Aggiungete alla zucca 2 cucchiaiate di patate schiacciate, le castagne spezzettate, gli spinaci tritati e un pizzico di sale.
Condite le altre patate con i tuorli, una grattata di noce moscata, 2 cucchiai abbondanti di grana e amalgamate bene.
Distribuite il composto di patate su un largo foglio di carta da forno, livellandole per formare uno strato spesso circa 0,5 cm. Distribuitevi sopra il composto di zucca e, con l'aiuto del foglio, arrotolate.
Chiudete il rotolo nella carta da forno e poi in un foglio di alluminio; mettetelo nel congelatore per 2-3 ore: servirà a renderlo sodo e più facile da affettare (potete prepararlo anche il giorno prima e tenerlo in frigorifero, in questo caso non servirà metterlo nel congelatore).
Ricavate dal rotolo 16 fette di circa 2 cm, spolverizzatele di pangrattato.
Rosolatele in padella nel burro spumeggiante aromatizzato con un ciuffo di salvia, facendole ben dorare su entrambi i lati.

Lo chef dice che, per rendere il lavoro più semplice, potete disporre le fette su una teglia imburrata, ungerle di burro fuso con la salvia e farle dorare in forno a 200 °C per una decina di minuti.

Vino bianco secco, leggermente aromatico. Erbaluce di Caluso Bianco, Val d'Arbia, Capri Bianco

Acqua piatta, minimamente mineralizzata, di gusto leggero

Rotolo di patate e zucca

UNA INTRAMONTABILE SPEZIA
La noce moscata è il seme duro di un grande albero originario delle isole Banda nelle Molucche. Il nome scientifico *Myristica fragrans* sottolinea il suo intenso profumo, che accompagna un sapore caldo e ricco. Usatela sempre, grattugiandola di fresco, a fine cottura, per non diminuirne l'aroma con il calore. Un classico con patate, cavolfiore, spinaci, verza, va provata anche con la frutta cotta e nella crema. Dal suo rivestimento, simile a una rete, si ricava il macis, una polvere dall'aroma molto più lieve.

Pirofilina del soufflé Maxwell & Williams, vassoietto lavorato e piatti con bordo oro Reichenbach, piatto quadrato Richard Ginori 1735, piatto con bordo di peltroMarinoni, ciotolina e tessuto beige ArsalitArtes, piatti del rotolo Alessi, tovaglia e tovagliolo bianchi Society by Limonta, portacandela e bacche rosse Sia, angioletto Seletti, piano di legno e tavolo bianco Katrin Arens

illustrazione Karin Kellner/2DM, styling Beatrice Prada

Turbanti di indivia belga e speck con ceci e topinambur

Impegno: **MEDIO** Persone: **6**
Tempo: **1 ora e 20 minuti** **Senza glutine**

600 g 4 cespi di indivia belga
230 g ceci lessati
200 g topinambur
6 fettine di speck
2 piccoli scalogni
1 melagrana
grana grattugiato
prezzemolo
limone
burro
olio extravergine di oliva
sale - pepe

1. Pulite l'indivia belga eliminando 3-4 foglie esterne dai cespi; tagliate la base, senza arrivare all'attaccatura delle foglie, e dividete i cespi a metà; eliminate infine il torsolo centrale con un taglio a V.
2. Mettete in padella, a freddo, l'indivia belga, appoggiandola sul lato del taglio, ungetela con un filo di olio e aggiungete 2-3 fiocchetti di burro; coprite e, a fuoco medio, cuocetela per 3-4'. Giratela, salatela, bagnatela con un mestolino di acqua o di brodo vegetale e coprite proseguendo la cottura, a fuoco basso, per ancora un paio di minuti. Infine togliete dal fuoco, scoperchiate e lasciate intiepidire.
3-4. Pareggiate i topinambur staccando le protuberanze, pelate tutto e mettete a bagno in acqua e limone per non farli annerire. Scolateli, asciugateli e tagliateli a fette di mezzo centimetro. Rosolateli in padella con un cucchiaio di olio e una noce di burro lasciandoli al dente.
5. Affettate sottilmente gli scalogni sbucciati, rosolateli in padella con 3 cucchiai di olio, poi aggiungete i ceci; fateli insaporire a fuoco vivo per 1-2', completate con una macinata di pepe e un pizzicone di prezzemolo tritato. Mescolate e spegnete.
6. Foderate 6 stampini da muffin (ø 7 cm) con una fettina di speck ciascuno, ripiegata in due per il lungo.
7. Tagliate a metà i mezzi cespi di indivia ottenendo 16 spicchi; foderate ogni stampino con due spicchi (quelli che avanzeranno serviranno per chiudere i turbanti).
8. Tritate grossolanamente i topinambur e mescolateli con i ceci schiacciati e un cucchiaio di grana; aggiustate di sale (farcia).
9. Riempite con la farcia i turbanti, chiudeteli con le foglie di belga rimaste pressando delicatamente e infornate a 185 °C per 10-15'. Sfornateli, sformateli e serviteli subito completando con chicchi di melagrana.

Vino rosso secco, vinoso, leggero di corpo. Alto Adige Pinot nero, Colli di Luni Rosso, Molise Tintilia

Acqua lievemente frizzante, minimamente mineralizzata, di gusto leggero e fresco

Piatto con bordo oro e vassoietto Reichenbach, piattini con bordo di platino Alessi, sullo sfondo piatti impilati Marinoni, teiera e zuccheriera Richard Ginori 1735, tavolo Katrin Arens

Secondi

Petto d'anatra all'arancia e nocciole

Impegno: **FACILE** Persone: **4**
Tempo: **40 minuti** **Senza glutine**

500 g mezzo petto d'anatra
12 nocciole sgusciate e pelate
2 arance
vino bianco secco
olio extravergine di oliva
sale - pepe

Salate e pepate il mezzo petto d'anatra su entrambi i lati.
Rosolatelo in una padella antiaderente rovente, velata di olio, per 2-3' per lato. Cominciate dal lato della polpa: in questo modo la pelle non si arriccerà.
Sfumate con mezzo bicchiere di vino, lasciate evaporare, poi spegnete.
Trasferite la carne e il suo fondo di cottura in una pirofila e infornate a 180 °C per 12'.
Raccogliete il succo delle arance e le nocciole tritate grossolanamente nella stessa padella dell'anatra. Portate sulla fiamma vivace e fate ridurre il liquido per 3' circa.
Sfornate l'anatra, avvolgetela in un foglio di alluminio e lasciatela riposare per qualche minuto prima di affettarla.
Distribuite le fette di anatra nei piatti e completatele con la riduzione di arancia e nocciole tritate.

Vino rosso secco, fruttato, moderato invecchiamento. Ormeasco di Pornassio, Terratico di Bibbona Merlot, Sant'Agata dei Goti Piedirosso

Acqua frizzante, oligominerale, di gusto delicato e gradevolmente pungente

Petto d'anatra all'arancia e nocciole

Spinacino di manzo ripieno di cotechino

Impegno: **MEDIO** Persone: **10**
Tempo: **2 ore e 15 minuti**

1,4 kg spinacino di manzo
500 g cotechino lessato e spellato
350 g spinaci lessati
250 g lenticchie rosse
140 g verdure in dadolata (sedano, carota, cipolla)
2 uova
grana grattugiato
vino rosso - olio extravergine
sale - pepe nero

Tritate finemente gli spinaci e mescolateli con le uova, 2 generose cucchiaiate di grana, sale e pepe: dovrete ottenere un composto morbido e ben amalgamato (farcia).
Aprite lo spinacino penetrando con un coltello per formare una tasca (potete chiedere al vostro macellaio di farlo per voi); salatelo all'interno.
Distribuite tre quarti della farcia all'interno della tasca, così che le pareti ne siano ben ricoperte, poi inserite il cotechino e il resto della farcia: il cotechino dovrà risultare completamente ricoperto dalla farcia.
Cucite con ago e spago da cucina l'apertura e accomodate lo spinacino in una pirofila unta di olio. Condite lo spinacino con sale, pepe e olio.
Infornatelo a 220 °C, dopo 10' bagnate con un bicchiere di vino rosso e proseguite nella cottura per 40'.
Lessate le lenticchie, partendo da acqua fredda, per 20' circa dal levarsi del bollore. Scolatele infine molto bene e passatele al passaverdure; condite il purè ottenuto con olio, sale e pepe. Tenete in caldo.
Unite allo spinacino le verdure in dadolata e completate la cottura in altri 50'.
Lasciate riposare lo spinacino per una decina di minuti coperto da un foglio di alluminio prima di affettarlo e servirlo accompagnato dal purè di lenticchie.

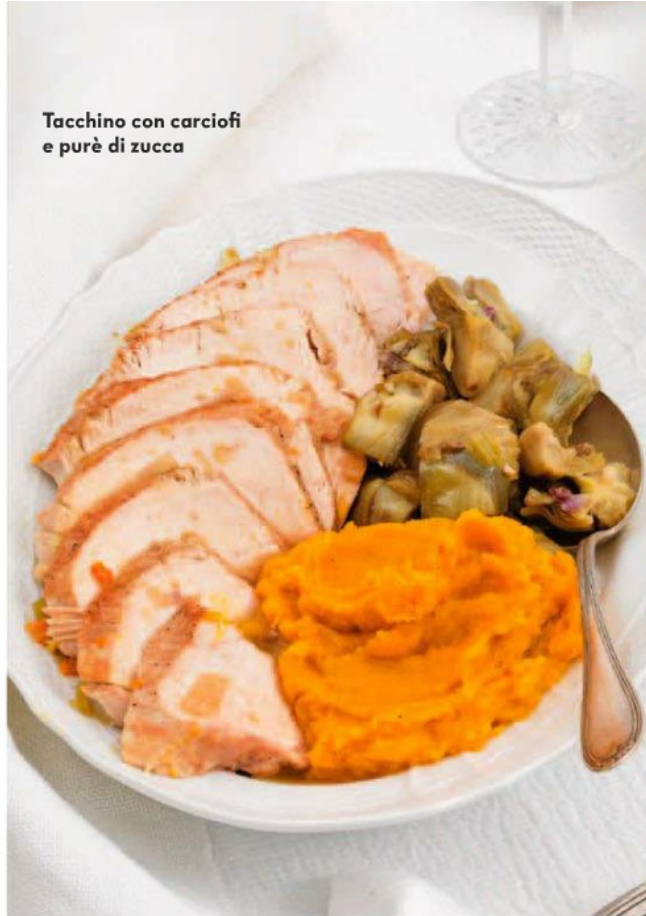
Vino rosso secco, fruttato, moderato invecchiamento. Corti Benedettine del Padovano Cabernet, Terre di Casole Sangiovese, Terre dell'Alta Val d'Agri Rosso

Acqua frizzante, mineralizzata, di gusto pieno, equilibrato e persistente

UNA COMODA TASCA

Poco usato abitualmente, lo spinacino di manzo, a cui si preferisce quello di vitello, è un taglio che si presta particolarmente bene alla preparazione di questo piatto: ha infatti la misura giusta per accogliere il cotechino, al quale poi si abbina assai meglio del vitello, con il suo sapore più deciso e intenso.

Spinacino di manzo ripieno di cotechino

Tacchino con carciofi e purè di zucca

Sformato di formaggio, mela e pera

Tacchino con carciofi e purè di zucca

Impegno: **FACILE** Persone: **6-8**
Tempo: **2 ore e 10 minuti** **Senza glutine**

- **1,2 kg petto di tacchino**
- **500 g polpa di zucca**
- **150 g verdure in dadolata (sedano, carota, cipolla)**
- **6 carciofi**
- **brodo di pollo - limone**
- **noce moscata**
- **grana grattugiato - vino bianco**
- **olio extravergine - sale - pepe**

Affettate la zucca, avvolgetela in un cartoccio di alluminio e infornatela a 220 °C per 30' circa. Aprite il cartoccio e proseguite nella cottura per altri 10'.
Raccogliete la polpa di zucca in una ciotola, schiacciatela con lo schiacciapatate e conditela con sale, pepe, noce moscata e 2 cucchiai abbondanti di grana (purè di zucca).
Legate il petto di tacchino a mo' di arrosto, così che mantenga la forma durante la cottura, poi salatelo, pepatelo e rosolatelo uniformemente sulla fiamma vivace, in una casseruola capace con 2 cucchiai di olio.
Bagnate con un bicchiere di vino, dopo 5' aggiungete le verdure in dadolata, proseguite per un paio di minuti, poi bagnate con una quantità di brodo sufficiente a coprire l'arrosto per tre quarti. Dopo 20' coperchiate, riducete la fiamma e dopo altri 30' unite i carciofi mondati e tagliati a spicchi. Cuocete tutto insieme per 15', quindi unite il succo di mezzo limone, proseguite nella cottura per altri 5' e poi spegnete. Lasciate riposare coperto per 5-10'.
Liberate il tacchino dallo spago, affettatelo e servitelo con il purè di zucca e i carciofi, irrorando con il fondo di cottura.

Vino rosso secco, fruttato, moderato invecchiamento. Lison-Pramaggiore Malbech, Grance Senesi Sangiovese, Rosso di Cerignola

Acqua frizzante, oligominerale, di gusto delicato e gradevolmente pungente

Sformato di formaggio, mela e pera

Impegno: **FACILE** Persone: **6-8**
Tempo: **1 ora** **Vegetariana**

- **500 g ricotta**
- **150 g Emmentaler**
- **80 g cipolla**
- **3 uova**
- **1 mela Renetta**
- **1 pera Conference**
- **grana grattugiato - timo**
- **pangrattato - prezzemolo**
- **curry - burro - sale - pepe bianco**

Tritate abbastanza finemente la cipolla e rosolatela per 5-10' con una noce di burro in una padella antiaderente.
Pelate, detorsolate e riducete in dadolata la pera e la mela.
Raccogliete la ricotta in una ciotola, unite 3 cucchiai generosi di grana, l'Emmentaler a dadini, un cucchiaino scarso di curry (potete dosare la quantità, aumentandola o riducendola, secondo il vostro gusto), le uova, la dadolata di mela e pera, la cipolla rosolata, un cucchiaio di pangrattato, un ciuffo di timo e prezzemolo tritati, sale e pepe.
Mescolate delicatamente in modo da amalgamare perfettamente gli ingredienti e poi versate il composto in una pirofila quadrata (lato 19 cm, altezza 7 cm) imburrata e spolverizzata di pangrattato.
Livellate la superficie, spolverizzatela di pangrattato e completatela con qualche fiocchetto di burro.
Infornate a 200 °C per 35-40'. Sfornate e servite fumante.

Vino bianco secco, sapido, dal profumo floreale. Valli Ossolane Bianco, Gambellara Classico, Vesuvio Bianco

Acqua lievemente frizzante, mineralizzata, di gusto pieno, fresco e sapido

Cotechino Modena.
Ogni giorno, fa più buone le tue idee.

Oggi provalo così:

Cotechino Modena con linguine al sugo di pomodorini.

Per 4 persone:

1 Cotechino Modena,
320 gr di linguine, pomodori ciliegino,
aglio, timo, rosmarino, alloro.

Taglia a metà i pomodorini
e aggiungili al soffritto di aglio e aromi,
lasciando cuocere per 10 minuti.
Taglia grossolanamente il cotechino
e uniscilo al sugo.
Aggiungi sale e pepe a piacere.
Scola le linguine e falle saltare
nel sugo prima di servire.

Consorzio Zampone Modena Cotechino Modena

Guancette di maiale brasate e cipolline glassate

Impegno: **MEDIO** Persone: **6**
Tempo: **2 ore e 30 minuti** **Senza glutine**

1,2 kg guancette di maiale
400 g cipolline borettane
150 g verdure in dadolata (sedano, carota, cipolla)
anice stellato
cannella in stecca
zenzero fresco
alloro - burro
zucchero - aceto di vino bianco
brodo di carne
brodo vegetale
vino bianco secco
olio extravergine di oliva
sale - pepe bianco

Rosolate per 3-4' in una capiente casseruola le verdure in dadolata con un cucchiaio di olio e una noce di burro. Salate e pepate le guancette, poi unitele alle verdure rosolate. Proseguite sulla fiamma viva per 4-5', quindi aggiungete 3 foglie di alloro, un pezzo di cannella, una stella di anice stellato, 4 fettine di zenzero sbucciato, bagnate con mezzo bicchiere di vino bianco e lasciate evaporare la parte alcolica.
Coprite con il brodo di carne in modo che le guancette siano coperte per tre quarti del loro volume. Portate a ebollizione, poi riducete la fiamma al minimo, coperchiate e proseguite nella cottura per 2 ore circa. Se fosse necessario, unite altro brodo di carne così che le guancette risultino sempre immerse per tre quarti.
Cuocete le cipolline al vapore per 15', poi glassatele in padella con 2 cucchiai di aceto e un cucchiaio di zucchero per 6-8' sulla fiamma vivace; bagnate con un bicchiere e mezzo di brodo vegetale e proseguite nella cottura per altri 6-8'.
Servite le guancette con il sugo di cottura accompagnandole con le cipolline. A piacere potete servire a parte una salsa fatta semplicemente frullando e passando al colino fine 125 g di lamponi.

Vino rosso corposo, profumo ampio, armonico. Barbaresco, Chianti Classico, Cerasuolo di Vittoria

Acqua frizzante, mineralizzata, di gusto pieno, equilibrato e persistente

Guancette di maiale brasate e cipolline glassate

Guancette di maiale

UN TAGLIO POVERO, RICCO DI SAPORE
La guancia di maiale non ha niente da invidiare per morbidezza, succulenza e valore nutritivo ad altri tagli considerati più nobili. Non troppo grassa e ricca di tessuto connettivo, è adatta alle lunghe cotture, che sciolgono grassi e connettivo rendendola tenerissima e particolarmente gustosa. Siccome è un taglio poco comune, non facilissimo da reperire, conviene ordinarla per tempo dal proprio macellaio.

Piatti con decoro dorato Reichenbach, piatto ovale bianco Richard Ginori, piatti bianchi con bordo di peltro Marinoni, pirofila Maxwell & Williams, calici Saint Louis, bicchiere e fiocco di neve fiorirà un giardino®, posate dorate Mepra, tessuto bianco lavorato e tovagliolo bianco Society by Limonta, canovaccio e tovaglietta americana con decori dorati Stamperia Bertozzi

illustrazione Karin Kellner/2DM, styling Beatrice Prada

Filetti di vitello e fegato in crosta ricca

Impegno: **MEDIO** Persone: **4**
Tempo: **1 ora più 2 ore di marinatura**

700 g filetto di vitello
120 g fegato di vitello
80 g scalogni
50 g gherigli di noce
24 fettine di lardo
5 fette di pancarré
vino bianco secco
aglio - burro
rosmarino - prezzemolo
olio extravergine di oliva
sale - pepe nero in grani

1. Tagliate il filetto in 4 fette spesse 2-2,5 cm. Mettetele in una pirofila con 2 bicchieri di vino bianco, un cucchiaino di grani di pepe, uno spicchio di aglio schiacciato e un piccolo rametto di rosmarino. Lasciate marinare i filetti per almeno 2 ore, girandoli ogni tanto.
2. Sbucciate gli scalogni e affettateli; tritate grossolanamente i gherigli di noce.
3. Sciogliete in una padella una noce di burro con un cucchiaio di olio e appassitevi lo scalogno. Sgocciolate i filetti dalla marinata e adagiateli nella padella: cuoceteli per 4-5', poi girateli e rosolateli anche sull'altro lato per 3-4', aggiungendo le noci, sale e una macinata di pepe. Togliete la carne dalla padella e lasciatela raffreddare.
4. Scaldate intanto in un'altra padellina una noce di burro; appena comincia a sciogliersi, unite le fettine di fegato di vitello e cuocetele per 30 secondi per lato.
5. Tritate con un coltello il fondo di cottura dei filetti, aggiungendo una cucchiaiata di prezzemolo tritato (battuto). Preparate anche la panure, tritando nel cutter le fette di pancarré senza la crosta con un ciuffo di prezzemolo già tritato.
6. Sezionate a metà i filetti orizzontalmente ottenendo 8 fettine; farcitene 4 al centro con il battuto e con le fettine di fegato ritagliate in misura, quindi copritele con le altre 4 fettine.
7-8. Appoggiate i filetti farciti su una "stella" di lardo, ottenuta incrociando 3 fettine; distribuite il battuto rimasto sulla sommità dei filetti, poi rimboccate verso l'alto le fettine di lardo e fasciate il bordo dei filetti con 3 fettine di lardo ciascuno.
9. Cospargete i filetti con la panure, pressandola con le mani perché aderisca bene. Disponeteli su una teglia, ungeteli con un filo di olio e infornateli a 200 °C per 12-13'.

Vino rosso secco, fruttato, moderato invecchiamento. Montello e Colli Asolani Venegazzù, Rosso Conero, Grottino di Roccanova Rosso

Acqua frizzante, mineralizzata, di gusto pieno, equilibrato e persistente

Piatti Reichenbach, bicchieri Saint Louis, tovagliolo Stamperia Bertozzi, decoro Sia

Dolci

Flan alle noci

Impegno: **MEDIO** Persone: **10**
Tempo: **1 ora e 40 minuti**
Vegetariana

300 g farina
150 g burro
120 g gherigli di noce
120 g mascarpone
100 g panna fresca
60 g farina di mandorle
3 uova
vanillina - sale
zucchero semolato e a velo

Impastate la farina con il burro morbido, un pizzico di sale, 70 g di acqua fino a ottenere un panetto omogeneo; avvolgetelo nella pellicola e fatelo riposare per 30' in frigorifero.
Frullate le noci nel cutter con mezzo cucchiaio di zucchero semolato e la farina di mandorle.
Montate i tuorli con 50 g di zucchero semolato. A parte, montate gli albumi con un pizzico di sale; quando saranno già un po' gonfi, aggiungete un cucchiaio di zucchero semolato e continuate a montare, finché non diventano ben sodi.
Unite le noci ai tuorli montati; aggiungete anche il mascarpone e incorporatelo con una frusta. Aggiungete poi una bustina di vanillina e la panna.
Incorporate al composto metà degli albumi, poi unite anche l'altra metà, mescolando molto delicatamente, facendo attenzione a non smontare gli albumi (ripieno).
Stendete la pasta a 3 mm di spessore e con essa foderate uno stampo (ø 22 cm), facendola debordare di circa 5 cm. Riempite lo stampo con il ripieno, poi ritagliate la pasta debordante in punte irregolari e ripiegatele sul ripieno. Spolverizzate di zucchero a velo e infornate a 190 °C per 50-55'.
Sfornate il flan, lasciatelo raffreddare e servitelo infine con una spolverata di zucchero a velo.

Vino passito con aromi di frutta matura. Colline del Milanese Malvasia passito, Moscato passito di Noto

Acqua frizzante, minimamente mineralizzata, di gusto leggero e citrino

Flan alle noci

Aspic di Lambrusco

Impegno: **FACILE** Persone: **12**
Tempo: **35 minuti più 6 ore di riposo**

750 g Lambrusco dolce
210 g zucchero semolato
150 g prugne secche
120 g albicocche secche
100 g lamponi
30 g gelatina in fogli
1 mela Golden
1 pera Abate
vaniglia - limone - Cognac
noci - pistacchi - nocciole sgusciati e spellati
zucchero a velo

Sbucciate la mela e tagliatela a pezzetti; lavate bene la pera e tagliatela a pezzetti, ma senza sbucciarla. Raccogliete la frutta in una ciotola con 4 noci, un cucchiaio di pistacchi e uno di nocciole sminuzzati. Condite con 40 g di zucchero, un pizzico di scorza di limone grattugiata e 2-3 cucchiai di Cognac. Lasciate marinare tutto per almeno 1 ora.
Versate in una casseruola il Lambrusco, unite 170 g di zucchero semolato e mezzo baccello di vaniglia aperto per il lungo; portate a bollore e cuocete per circa 10'.
Tagliate a pezzetti le albicocche e le prugne, quindi mettetele a bagno nel vino caldo. Ammollate la gelatina in acqua tiepida, strizzatela e unitela al vino.
Sgocciolate la frutta dalla marinata, sgocciolate anche quella a bagno nel vino e raccoglietele con i lamponi in uno stampo troncoconico (ø 16 cm, h 9 cm); versatevi il vino fino a quando non vedrete che la frutta comincia a galleggiare. Mettete lo stampo in frigo in modo che la gelatina cominci a rapprendersi (circa 1 ora), poi colmate con il vino rimasto, che creerà una base liscia e uniforme, e lasciate raffreddare l'aspic in frigo per almeno 4 ore.
Sformate infine l'aspic e servitelo con frutta fresca a piacere, spolverizzando con zucchero a velo.

Vino aromatico dolce dal profumo di fiori ed erbe. Oltrepò Pavese Sangue di Giuda dolce, Lambrusco Grasparossa di Castelvetro dolce

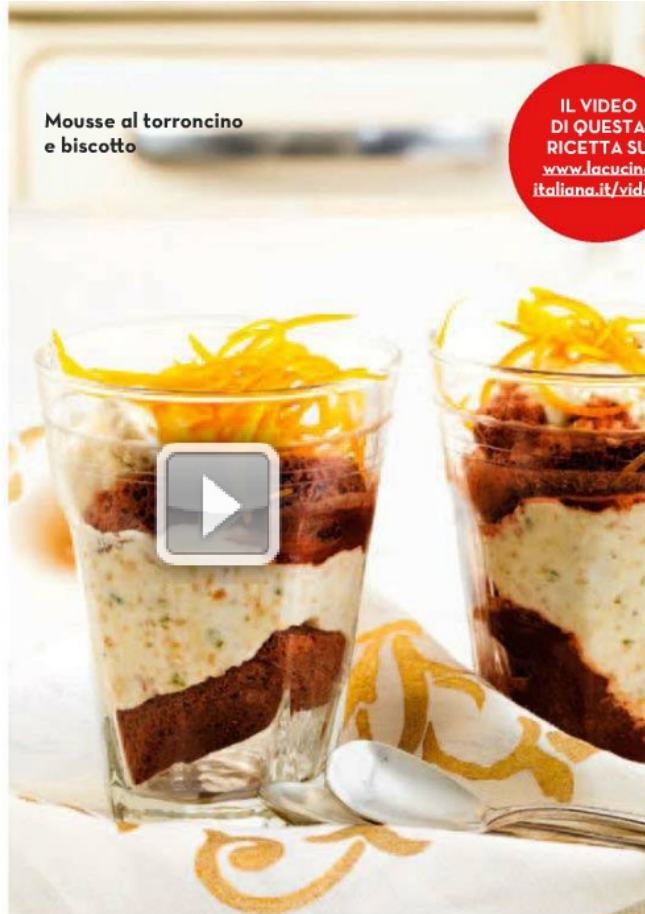
Acqua lievemente frizzante, minimamente mineralizzata, di gusto leggero e fresco

PER CAPOVOLGERE LA SITUAZIONE

Per sformare l'aspic, una volta ben raffreddato e consolidato in frigo, bisogna immergere lo stampo in una bacinella di acqua calda. Attenzione però a non scaldarla troppo, o rischiate di sciogliere la gelatina alla base, rovinando l'aspetto della preparazione.

Aspic di Lambrusco

Tortelli alla frutta con salsa

Mousse al torroncino e biscotto

Tortelli alla frutta con salsa

Impegno: **MEDIO** Persone: **6**
Tempo: **1 ora e 20 minuti** **Vegetariana**

250 g farina - 80 g burro
80 g albicocche secche
80 g savoiardi morbidi - 40 g pinoli
2 tuorli - 1 mela - 1 pera
lamponi - zucchero semolato, di canna e a velo
sciroppo di mostarda
lievito in polvere per dolci - sale
vino bianco - grappa - rum
Marsala - liquore all'anice

Versate sulla spianatoia la farina e incorporatevi i tuorli, 60 g di zucchero semolato, 50 g di burro morbido, un cucchiaio di grappa, uno di Marsala, uno di liquore all'anice, uno di vino, 2 di acqua; unite un cucchiaino di lievito, un pizzico di sale e lavorate ottenendo una pasta liscia; avvolgetela nella pellicola e fatela riposare per 30'.
Sbucciate e tagliate a spicchi mela e pera e mettetele in una casseruola con 2 cucchiai di zucchero semolato e un bicchiere di vino; portate a bollore e cuocete dolcemente per 20'. Schiacciate con una forchetta mela e pera, e mescolatele con le albicocche tagliuzzate, i pinoli, i savoiardi sbriciolati e 2 cucchiai di sciroppo di mostarda (ripieno).
Stendete la pasta in sfoglie molto sottili, ritagliatevi 18 quadrati di 10,5 cm; disponete al centro il ripieno e richiudeteli a tortello. Appoggiateli su una placca con carta da forno, spolverizzate con zucchero a velo e infornate a 180 °C per 10-12'.
Cuocete in padella, per 2' dal bollore, 40 g di zucchero semolato, 60 g di zucchero di canna, 30 g di burro, 25 g di lamponi, 40 g di rum e 30 g di acqua, schiacciando i lamponi. Lasciate raffreddare la salsa e servitela con i tortelli, spolverizzati di zucchero a velo.

Vino dolce con aromi di frutta matura e fiori. Valle d'Aosta Nus Malvoisie passito, Moscadello di Montalcino

Acqua piatta, oligominerale, di gusto delicato e fine

Mousse al torroncino e biscotto

Impegno: **MEDIO** Persone: **8**
Tempo: **1 ora più 1 ora di riposo** **Vegetariana**

250 g panna fresca
225 g zucchero
120 g torrone
85 g farina 00 più un po'
50 g mascarpone - 30 g pistacchi
30 g farina di mandorle
30 g nocciole - 2 uova - 1 arancia
cioccolato fondente - burro
cacao amaro - cannella
chiodi di garofano - sale

Montate a lungo le uova con 75 g di zucchero, un pizzico di sale e di cannella e 2 chiodi di garofano pestati. Quando saranno ben soffici e spumose, incorporate delicatamente le farine miscelate tra loro con 8 g di cacao.
Versate l'impasto in 8 stampini cilindrici (ø 6,5 cm, h 4 cm) imburrati e infarinati, riempiendoli per metà. Infornateli a 180 °C per 8-10'. Sfornate, sformate i biscotti e fateli raffreddare su una gratella.
Tagliate a julienne la scorza dell'arancia, portatela a bollore con 150 g di zucchero e 200 g di acqua, cuocete per 1', poi spegnete e fate raffreddare.
Montate la panna. Tritate il torrone con i pistacchi e le nocciole e frullate tutto nel cutter ottenendo una granella fine. Raccoglietela in una ciotola e incorporatevi il mascarpone e metà della panna montata. Versate il composto nella panna rimasta e amalgamate tutto; lasciate in frigo per almeno 1 ora.
Scolate le scorze dallo sciroppo; tagliate a metà orizzontalmente i biscotti e spennellateli con lo sciroppo delle scorze. Disponete in 8 bicchieri un disco di biscotto, un po' di mousse, un altro disco e altra mousse; completate con le scorze sciroppate e 70 g di cioccolato, fuso con 150 g di acqua e un pizzico di sale e lasciato raffreddare.

Vino aromatico dolce dal profumo di fiori ed erbe. Asti Docg, Colli Euganei Fior d'Arancio

Acqua piatta, minimamente mineralizzata, di gusto leggero

Stelle soffici con composta di mele e mostarda

Impegno: **PER ESPERTI** Persone: **6**
Tempo: **1 ora e 40 minuti** **Vegetariana**

- **250 g latte**
- **160 g burro più un po'**
- **150 g zucchero a velo**
- **150 g farina più un po'**
- **120 g zucchero semolato**
- **80 g mostarda di Cremona**
- **50 g farina di mandorle**
- **6 tuorli - 2 uova**
- **2 mele Renette**
- **limone**
- **Grand Marnier**
- **vaniglia - fecola - sale**
- **lievito in polvere per dolci**

Avvolgete in 2 fogli di alluminio le mele con la buccia e infornatele a 130 °C per 1 ora.
Montate il burro con lo zucchero a velo, i semi di mezzo baccello di vaniglia, la scorza grattugiata di mezzo limone e 10 g di Grand Marnier, finché non diventa soffice e cremoso.
Montate 3 tuorli e le 2 uova con 50 g di zucchero semolato e un pizzico di sale.
Incorporate le uova montate al burro montato, poi unitevi la farina, 50 g di fecola, la farina di mandorle e mezzo cucchiaino di lievito.
Imburrate e infarinate uno stampo multiplo con 6 formine di stella (13 cm circa). Versatevi il composto e infornate a 185 °C per 15-17'. Sfornatele, lasciatele intiepidire e sformatele.
Scaldate il latte con mezzo baccello di vaniglia aperto per il lungo. Battete 3 tuorli con 70 g di zucchero semolato e un cucchiaino di fecola. Quando il latte bolle, versatelo sui tuorli battuti, filtrandolo. Tornate sul fuoco e cuocete mescolando, portando la crema a 81-82 °C, fino a quando non comincia ad addensarsi tanto da velare leggermente il cucchiaio (crema inglese).
Sfornate le mele e spolpatele; raccogliete la polpa nel cutter e frullatela con la mostarda (composta).
Sezionate le stelle a metà orizzontalmente. Farcitele all'interno con la composta, ricomponetele (se volete, lasciando le punte un po' sfalsate) e servitele con la crema, spolverizzandole a piacere con lo zucchero a velo.

Lo chef dice che la composta di mele si può preparare il giorno prima e conservare in frigorifero in un vasetto chiuso o in una ciotolina coperta con pellicola.

Vino passito con aromi di frutta matura. Trentino Vino Santo, Val di Cornia Ansonica passito

Acqua piatta, mineralizzata, di gusto pieno e morbido

illustrazione Karin Kellner/2DM, styling Beatrice Prada

Stelle soffici con composta di mele e mostarda

Piatto del flan Alessi, piatto dell'aspic, dei tortelli, delle stelle e tazza Reichenbach, posate del flan e delle stelle Mepra, calici Villeroy & Boch, brocca Saint Louis, bugia, piatti e ciotola con bordo di peltro Marinoni, bicchieri della mousse fiorirà un giardino®, tessuti con decori oro Stamperia Bertozzi, tovagliolo bianco Society by Limonta, tavolo Katrin Arens, vetrinetta Orissa

UN BACCELLO PREZIOSO

La vaniglia è il frutto di una pianta tropicale; il baccello intero si utilizza per aromatizzare soprattutto i dolci, facendolo bollire nei liquidi, dopo averlo inciso per facilitare la fuoriuscita dei semini aromatici.
Se si utilizza in impasti secchi, si raschiano i semi dal baccello aperto e si mescolano a farina o zucchero. I baccelli già usati conservano ancora molto profumo: lasciateli asciugare, se serve, e metteteli in una zuccheriera piena per dare allo zucchero un soave tocco vanigliato.

Zuccottini al caffè farciti e glassati

Impegno: **PER ESPERTI** Persone: **10**
Tempo: **1 ora e 10 minuti più 4 ore di riposo**
Vegetariana

285 g zucchero a velo
200 g mascarpone
200 g caffè (5 tazzine)
180 g farina speciale per pizza
100 g cioccolato fondente
90 g liquore al caffè
60 g burro più un po' per gli stampi
50 g latte
8 g lievito di birra fresco
2 uova - zucchero semolato
limone- vaniglia
cannella in polvere - sale

1. Impastate 80 g di farina con il lievito sbriciolato e il latte; lavorate fino a ottenere un piccolo panetto e lasciatelo lievitare per almeno 1 ora in una ciotola coperta con la pellicola, finché non raddoppia di volume.
2. Unite al panetto lievitato 1 uovo e 1 tuorlo, amalgamate bene, poi incorporate la farina rimasta, 20 g di zucchero semolato, un pizzico di scorza di limone grattugiata, uno di sale e il burro morbido. Impastate energicamente finché il composto non diventa omogeneo ed elastico, poi lasciatelo riposare per 30'.
3. Imburrate 10 stampi semisferici (ø 7 cm) e riempiteli per metà con l'impasto. Lasciate riposare finché l'impasto non li avrà colmati, quindi infornate a 185 °C per 10-13'.
4. Mescolate il caffè con 200 g di acqua e un cucchiaio di zucchero semolato (guazza). Lavorate il mascarpone con mezzo cucchiaino di cannella, i semi di mezzo baccello di vaniglia, 35 g di zucchero a velo amalgamando bene.
5. Mescolate 250 g di zucchero a velo con il liquore al caffè, 2 cucchiai di albume e 2 cucchiai di acqua (ghiaccia).
6-7. Sfornate gli zuccottini, lasciateli intiepidire, poi sformateli e inzuppateli nella guazza. Fateli sgocciolare su una gratella, quindi scavateli alla base e riempiteli con il mascarpone; copriteli con la pellicola e lasciateli riposare in frigorifero per 1 ora.
8. Colate infine la ghiaccia sugli zuccottini e lasciatela asciugare per circa 1 ora.
9. Fondete a bagnomaria il cioccolato, raccoglietelo in un cornetto di carta da forno e colatelo a fili sugli zuccottini. Serviteli a piacere con kumquat caramellati o altra frutta.

Vino aromatico dolce dal profumo di fiori ed erbe. Oltrepò Pavese Moscato, Colli Piacentini Malvasia dolce

Acqua piatta, oligominerale, di gusto delicato e fine

Piatto Richard Ginori 1735, calici Saint Louis, tovagliolo Stamperia Bertozzi

1
2
3
4
5
6
7
8
9

UNA TORTA PER MOMENTI SPECIALI

Grande meringa al cioccolato e melagrana

Il nostro dolce di Natale si ispira alla Pavlova, nata in omaggio alla leggerezza della ballerina russa che le ha dato il nome. Per renderla più ricca e festosa, abbiamo aggiunto il cioccolato e l'abbiamo decorata con il rosso vivo e beneaugurante della melagrana

TESTO LAURA FORTI **RICETTA** JOËLLE NÉDERLANTS

L'origine della Pavlova è ancora oggi oggetto di discordie: Australia e Nuova Zelanda, infatti, se ne contendono la paternità, sostenendo entrambe che il dolce sia stato inventato da uno chef, di Perth o di Wellington, per omaggiare la leggerezza della ballerina russa Anna Pavlova, che nel 1926 fece una tournée in entrambi i paesi. Keith Money, un biografo della Pavlova, in un'opera a lei dedicata negli anni Ottanta sostiene che l'inventore della torta, uno chef neozelandese, sarebbe stato ispirato dal tutù della ballerina, drappeggiato con rose di seta verde: la forma del tutù fu resa con la base di meringa, la leggerezza dei nastri della gonna con la panna montata. Per non tralasciare le rose di seta verde, lo chef aggiunse fettine di kiwi al dolce, al quale diede poi il nome della sua ispiratrice.

Altre fonti sostengono che l'inventore del dolce sia Bert Sachse, chef dell'Hotel Esplanade di Perth, Australia: l'aveva creato come dolce da tè, nel 1935, "cercando di migliorare la ricetta di una torta di meringa trovata sul Women's Mirror Magazine". Quando Sachse presentò il suo dolce a un meeting, lo descrisse "leggero come la Pavlova". Alludeva alla ballerina che in Australia era tornata anche nel 1929.

Oggi esistono infinite versioni della Pavlova, accomunate dalla base di meringa e dall'aspetto scenografico: cambiando farcitura e decorazione, il dolce può celebrare ogni stagione e ogni occasione di festa.

illustrazione Karin Kellner/2DM

Impegno: **MEDIO** Persone: **10**
Tempo: **2 ore più 2 ore e 40 minuti di raffreddamento** **Vegetariana**

300 g panna fresca
225 g zucchero semolato fine
180 g albume (circa 4)
100 g cioccolato fondente
20 g maizena
10 g cacao amaro
aceto di mele - melagrana
ribes - sale

1. Raccogliete l'albume in una ciotola con un pizzico di sale e cominciate a montare a neve con le fruste elettriche. Quando inizia a essere spumoso, aggiungete lo zucchero semolato un poco alla volta. Continuate a montare fino a quando non sarà perfettamente sciolto: non si dovranno più percepire i granellini. Incorporate infine anche il cacao setacciato continuando a montare.
2. Aggiungete la maizena setacciata e proseguite a montare l'albume fino a quando non sarà così sodo da sembrare "schiuma da barba".
3. Unite anche un cucchiaio di aceto di mele e montate ancora per un paio di minuti (meringa).
4. Preriscaldate il forno a 150 °C. Disegnate con una penna un cerchio (ø 17 cm) su un foglio di carta da forno, poi girate il foglio e disponetelo su una placca (in questo modo vedrete il disegno senza che l'inchiostro vada a contatto con la preparazione). Distribuite la meringa all'interno del cerchio e, aiutandovi con una paletta, formate una specie di montagnola; in cottura si allargherà leggermente. Formate all'interno della meringa un avvallamento abbastanza capiente. Infornate nel forno ventilato, riducendo la temperatura a 120 °C, per 1 ora e 30'. Spegnete e fate raffreddare la meringa nel forno aperto. È normale che si sgonfi un po' raffreddandosi.
5. Scaldate 150 g di panna quasi fino al bollore e poi versatela sul cioccolato a pezzetti, raccolto in una ciotola. Mescolate delicatamente fino a quando non si sarà sciolto. Fate raffreddare (ganache).
6. Versate la ganache all'interno dell'avvallamento della meringa e mettetela in frigo ancora per 1 ora. Togliete dal frigo, completate con il resto della panna, montata e distribuita a cucchiaiate, e con chicchi di melagrana e di ribes. Servite subito.

Foto Giandomenico Frassi
Styling Beatrice Prada
Fondo di tessuto ArsalitArtes

La Sassellese crea ogni giorno l'ABC della dolcezza

La gamma delle confezioni regalo La Sassellese: tante dolci idee per ogni occasione speciale.

ABC come Amaretti, Baci e Canestrellini di Sassello.
Ma anche Arte, Bontà e Creatività artigianale:
questa è la dolce filosofia firmata La Sassellese.

Amaretti, Baci e Canestrellini: tre prodotti di punta dell'arte pasticcera di Sassello, tre fondamentali della bontà che rendono uniche le pause quotidiane e i momenti speciali, come le feste che stanno per arrivare.
Sono ottimi, e questo è inutile dirlo, perché la qualità dei prodotti La Sassellese *non può essere solo buona, deve essere eccellente*, come spesso afferma l'azienda.
In più sono anche sani, e questa non è una caratteristica trascurabile.
La Sassellese è un'azienda responsabile: per realizzare Amaretti, Baci e Canestrellini seleziona gli ingredienti migliori, genuini e rigorosamente senza conservanti aggiunti: così offre ai consumatori prodotti sempre garantiti al 100%.
Amano definirsi un'industria artigiana: tutte le loro specialità vengono realizzate secondo le regole di una volta e hanno lo stesso sapore d una volta.
La tradizione è importante. Non per questo si rivolgono solo ad un'unica, classica fascia di consumatori. Cercano continuamente di aggiornare la loro proposta e di rivolgersi ad un target che diventa sempre più esigente ed evoluto.
La filosofia aziendale si basa sulla convinzione che la qualità non debba essere un privilegio di pochi, ma un piacere per tutti, per tutti i momenti della giornata.
Per questo il sano gusto della qualità è l'ABC quotidiano dell'azienda.

www.sassellese.it
facebook.com/LaSassellese

ABC della Dolcezza, la dolce novità delle Feste: una prestigiosa confezione regalo che contiene **Amaretti, Baci, Canestrellini** e le carte illustrate per giocare a **Memory.** Un'idea regalo gustosa e originale, per divertirsi in famiglia durante i pranzi delle feste.

MENU ALL' AMARETTO

per un Natale perfetto

4 ricette originali create in esclusiva dallo Chef **Ivano Ravera** del Ristorante Pian del Sole di Sassello

CARPACCIO DI TACCHINELLA CON MAIONESE DI ZUCCA E AMARETTI MORBIDI LA SASSELLESE

Ingredienti per 6 persone

500 gr di fesa di tacchino - 8 uova
300 gr di zucca mantovana - Amaretti morbidi La Sassellese - Olio extra vergine di oliva - Crema all'aceto balsamico - Sale

Bollire la fesa di tacchino e le uova.
Cuocere in padella la zucca tagliata a pezzi con l'olio e un pizzico di sale.
Amalgamare i rossi d'uovo macinati con la zucca passata al setaccio ed un filo d'olio, formando una crema tipo maionese.
Affettare il tacchino e disporlo sul piatto, coprire con la maionese alla zucca e guarnire con amaretti morbidi La Sassellese.
Decorare con crema all'aceto balsamico.

TAGLIATELLE DI CIOCCOLATO CON CREMA AL GORGONZOLA E AMARETTI MORBIDI LA SASSELLESE

Ingredienti per 6 persone

500 gr di farina - 4 uova
50 gr cacao amaro - 300 gr gorgonzola
150 gr di panna da cucina
Amaretti morbidi La Sassellese - Sale

Impastare farina, uova, sale, cacao, lavorare fino ad ottenere un impasto liscio e omogeneo.
Stendere la pasta fresca ottenuta e tagliare le tagliatelle al cioccolato.
Preparare una crema scaldando il gorgonzola con la panna e amalgamando gli amaretti morbidi La Sassellese a pezzetti.
Lessare le tagliatelle in acqua salata, scolare e saltare la past la salsa al gorgonzola.
Decorare con amaretti a pia cere.

PETTO DI POLLO AL CUORE DI PESTO, PANATO AGLI AMARETTI MORBIDI LA SASSELLESE

Ingredienti per 6 persone

6 petti di pollo
per la farcia: 50 gr di foglie di basilico
20 gr di pinoli - 70 gr di parmigiano reggiano grattugiato - 30 gr di pecorino grattugiato - 80 ml di olio extra vergine di oliva - 1 spicchio di aglio - sale
per la panatura: farina - 3 uova
300 gr di amaretti morbidi La Sassellese
50 gr. di pangrattato
per la crema: 2 noci di burro
2 cucchiai di farina - latte - sale

Praticare con un coltello una tasca in ogni ollo.
re al mortaio lo chio d'aglio precedentemente tagliato, e foglie di basilico ed un pizzico di ale, unire i pinoli e continuare a peare fino a formare a crema. Unire poi maggi sempre pee per ultimo verl'olio extra vergine di oliva formando un pesto molto denso (se occorre aggiungere più parmigiano).

Inserire la farcia di pesto denso all'interno della tasca saldando i lembi di chiusura, dei petti di pollo, con le mani.
Sbattere con una forchetta le uova ed un pizzico di sale.
Sbriciolare finemente gli amaretti morbidi La Sassellese e mescolare con il pangrattato e un pizzico di sale.
Impanare i petti ripieni prima nella farina poi nell'uovo e in ultimo nella panatura di amaretti morbidi e pangrattato.
Disporre sulla carta da forno i petti impanati con un filo d'olio.
Cuocere in forno 100°C per circa 12 m nuti.
Preparare una crem fondendo due noci d burro con due cucchiai di farina ed un pizzico di sale, aggiungendo a filo il latte caldo sempre mescolando.
Tagliare a fette ogni petto di pollo e disporlo nei piatti su un fondo di crema al latte.

ALBERO DI NATALE CON AMARETTI MORBIDI LA SASSELLESE

Ingredienti per 6 persone

18 amaretti morbidi La Sassellese
1 stecca di cioccolata fondente
1/2 litro di panna fresca - 45 gr di zucchero - kiwi - papaia - ananas
canditi misti - cacao amaro in polvere

Sciogliere a bagnomaria la stecca di cioccolato fondente.
Riempire una sac à poche con il cioccolato e in ogni piatto formare un albero di Natale, lasciar raffreddare finchè il cioccolato non indurisce.
Tritare finemente la polpa di kiwi, papaia, e ananas separatamente.
Svuotare delicatamente con un cucchiaino ciascun amaretto.
Riempire l'incavo di 6 amaretti con pezzetti di kiwi, 6 amaretti con pezzetti di papaia e 6 amaretti con pezzetti di ananas.
Montare la panna con lo zucchero.
Decorare l'albero con ciuffi di panna montata, gli amaretti ripieni di frutta e i canditi misti.
Spolverizzare la base dell'albero con cacao amaro.

È Natale!

Il caminetto è acceso, la tavola apparecchiata e ogni angolo dello chalet è decorato con candele, bacche rosse, nastrini. Dall'aperitivo al dessert ci attende un menu ricco, di gusto e allegria. E c'è anche sua maestà il cappone

RICETTE WALTER PEDRAZZI FOTO FRANCESCA MOSCHENI

Grissini al mais
con semi di papavero

Stelline di castagnaccio, crema di finocchi e salumi

GRISSINI AL MAIS CON SEMI DI PAPAVERO

Miscelate 200 g di farina speciale per pizza croccante con 235 g di acqua e 10 g di lievito di birra fresco; impastate e lasciate lievitare per circa 1 ora e 30'. Unite a questo "starter" 150 g di farina 0, 100 g di farina di mais e 50 g di farina speciale per pizza croccante. Lavorate l'impasto, poi lasciatelo lievitare ancora per 45'. Lavoratelo quindi nuovamente, fatene una palla, lasciatela lievitare scoperta per un'altra ora, infine dividete l'impasto ricavando dei nastri; passateli in un vassoio nel quale avrete mescolato altra farina di mais e semi di papavero. Arrotolate i grissini torcendoli a spirale, poi disponeteli su una teglia coperta con carta da forno e infornateli a 200 °C per 15-18', girando la teglia a metà cottura. Lasciateli raffreddare, quindi avvolgeteli con fettine di lardo e completate con un trito di erba cipollina, maggiorana e pepe nero.

Per la tavola abbiamo scelto Piatti bianchi Schönhuber Franchi, calici e tumbler Zafferano, posate con il manico di corno di cervo Scarazzini, runner e tovaglioli Fazzini, decorazioni con bacche Sia, decorazioni di vetro soffiato argentato Officine via Neera.
In apertura Zuppiera Villeroy & Boch.
Foto dei grissini Piatto in peltro Marinoni, piattini ovali Schönhuber Franchi.
Foto delle stelline Cassetta di legno Officine via Neera.
Foto della spuma di carciofo Bicchierini Zafferano.

PER COMINCIARE LA FESTA

Questi bicchierini sono pensati per il momento dell'aperitivo, quando famiglia e amici cominciano a festeggiare brindando, in attesa di sedersi a tavola. Non dimenticate di mettere sul buffet anche piccoli cucchiaini per la spuma. Tuttavia, se preferite, potete servirli, poggiati su piattini, anche a tavola, come antipasto, prima delle stelline.

Spuma di carciofo con tartare di trota

natale
A
U
G
U
R
I

Crespella al foie gras e spinaci in zuppetta di verdure

Foto degli auguri
Plaid rosso di cachemire Somma, cuscino Officine via Neera, sacchettini da Pisotti, decori pacchetti Sia, candeline Ikea.
Foto delle crespelle
Cucchiaio Sambonet.
Foto piccole
Brocca Wedgwood, cucchiai da tavola Sambonet.
Luci colorate da Pisotti.
Foto del cappone
Piatto in peltro Marinoni.

UNO CHALET CON VISTA SUL MONTE ROSA

Mascognaz, dove abbiamo realizzato il nostro pranzo di Natale, è un luogo incantato, immerso tra boschi innevati, a 1800 metri, con vista sul Monte Rosa. Nel villaggio walser, costruito nel XIV secolo, alcuni antichi chalet sono stati trasformati in un hotel diffuso di grande charme: si raggiunge da Champoluc (Val d'Ayas, AO) con motoslitta o gatto delle nevi (servizio garantito dall'albergo). Una volta a Mascognaz, ci si dedica allo sci di pista o fuoripista, alle passeggiate con ciaspole, alla gastronomia e al benessere, nella spa appena inaugurata. Info: www.hotelleriedemascognaz.com

Cappone ripieno
e ortaggi aromatici

VIVACITÀ IN TAVOLA

Per servire questo involtino abbiamo scelto piccole cocotte individuali rosse, che daranno un tocco di colore e di festa in più. Tuttavia, gli involtini si possono disporre anche in una grande pirofila, da portare direttamente in tavola. Il cappone dovrebbe arrivare dalla cucina intero, contornato dalle sue verdure, per essere tagliato davanti ai commensali, così da scoprire tutti insieme la golosa sorpresa del ripieno.

Involtini di verza con stracchino e porro

Spiedini di marshmallow e salsine

SPIEDINI DI MARSHMALLOW E SALSINE
Infilate 4-5 marshmallow (delle forme e dei colori che preferite, per la gioia dei più piccoli) e avvicinateli alla fiamma affinché si ammorbidiscano, caramellandosi appena in superficie. Gustateli accompagnandoli con una salsina di frutta, ottenuta schiacciando 200 g di lamponi o altri frutti con pari peso di zucchero. In alternativa, intingeteli in una salsa di cioccolato preparata sciogliendo 100 g di cioccolato fondente con 150 g di acqua e un pizzico di sale.

Stelline di castagnaccio, crema di finocchi e salumi

Impegno: **MEDIO** Persone: **8**
Tempo: **1 ora**

700 g 2 finocchi - 225 g latte
110 g farina di castagne
60 g farina speciale per pizza croccante
50 g panna fresca - 1 uovo
1/2 cucchiaino di lievito per torte salate
salumi misti - pinoli - zucchero
burro - sale
olio extravergine di oliva

Pulite i finocchi e tagliateli a spicchi. Metteteli in una casseruola, copriteli per metà di acqua e unite un cucchiaio di zucchero, una noce di burro e un pizzico di sale. Cuocete con il coperchio per circa 25'.
Montate 35 g di burro morbido con il tuorlo, 10 g di zucchero e un pizzico di sale. Miscelate tra loro le farine e il lievito e impastatele con il latte. Montate l'albume con un pizzico di sale.
Incorporate il burro montato nell'impasto di farine; amalgamatevi quindi metà dell'albume montato, poi unite il resto dell'albume, mescolando più delicatamente.
Versate il composto in 8-10 stampini a forma di stellina o altro imburrati (se sono senza fondo, appoggiateli su una teglia coperta con carta da forno, anch'essa imburrata). Cospargete le stelline in superficie con i pinoli e infornatele a 185 °C per 10-12'.
Scolate i finocchi e lasciateli asciugare un po' all'aria; frullateli poi con la panna, 2-3 cucchiai di olio e regolate di sale (crema).
Servite le stelline di castagnaccio con la crema di finocchio e salumi misti, decorando a piacere.

Lo chef dice che abbiamo scelto mortadella a cubetti con granella di pistacchio, salame d'oca e speck, per circa 50 g di salumi a persona.

Spuma di carciofo con tartare di trota

Impegno: **MEDIO** Persone: **8**
Tempo: **1 ora e 15 minuti più 12 ore di marinatura**
Senza glutine

450 g carciofi mondati - 300 g 3 trote
125 g panna fresca - 80 g uova di salmone
4 scalogni - 2 cespi di indivia belga
1 gambo di sedano - 1 filetto di acciuga sott'olio - aglio - alloro
vino bianco secco - Martini bianco
aceto - prezzemolo - cerfoglio
olio extravergine - sale - pepe in grani

Tagliate a pezzetti il sedano e 2 scalogni e rosolateli per 3-4' in una casseruola con 3-4 cucchiai di olio, una foglia di alloro, un cucchiaino di grani di pepe. Unite quindi un bicchiere di aceto, uno di vino bianco e uno di acqua, e un bel pizzico di sale. Portate a bollore, spegnete e lasciate intiepidire per 5-6' (marinata).
Pulite le trote, sfilettatele e spinatele senza spellarle, poi disponete i filetti in una pirofila. Versatevi sopra la marinata ancora calda, coprite con la pellicola e lasciate marinare per 12 ore.
Marinate le uova di salmone con 4-5 cucchiai di Martini e uno spicchio di scalogno per 30'.
Tagliate a metà i carciofi e metteteli in una casseruola con 250 g di acqua, uno scalogno a pezzetti, mezzo spicchio di aglio, un filetto di acciuga, un ciuffo di prezzemolo intero, mezzo bicchiere di vino bianco e 3 cucchiai di olio. Cuocete a fuoco medio-basso finché il liquido non sarà quasi completamente assorbito e i carciofi non saranno teneri (ci vorranno circa 25').
Eliminate il prezzemolo e l'aglio, sgocciolate i carciofi, tritateli nel cutter e passateli con il passaverdure. Condite con sale, pepe e 2 cucchiai di prezzemolo tritato.
Montate la panna e mescolatela con i carciofi (spuma).
Sgocciolate le trote dalla marinata e tritatele ottenendo la tartare. Tagliate finemente l'indivia belga e sistematela sul fondo di 8 bicchierini.
Riempiteli poi con la spuma di carciofo, la tartare di trota e le uova di salmone parzialmente sgocciolate. Decorate con un ciuffetto di cerfoglio.

Crespella al foie gras e spinaci in zuppetta di verdure

Impegno: **MEDIO** Persone: **8**
Tempo: **1 ora e 40 minuti**

800 g spinaci - 200 g foie gras - 130 g zucchina
125 g patata - 125 g farina di grano saraceno
125 g farina 00 - 85 g cipolla - 80 g broccolo
60 g porro - 50 g polpa di zucca - 50 g sedano
2 uova - burro - olio extravergine - sale

Mescolate tra loro le farine, unitevi le uova, 500 g di acqua, un pizzico di sale e 35 g di burro, fuso in una padella (ø 24 cm). Versate la pastella ottenuta con un mestolino nella stessa padella e preparate una decina di crespelle (ne servono 8). Mettetele da parte. Potete farle anche il giorno prima: impilatele separandole con un foglietto di carta da forno, sigillatele con la pellicola e conservatele in frigo.
Tagliate a pezzetti tutte le verdure eccetto gli spinaci. Rosolate in una casseruola capiente porro, sedano, cipolla e patata con un cucchiaio di olio per 2-3'; aggiungete poi 1,6 litri di acqua, portatela a bollore e fate bollire per 5-7'. Unite quindi zucchine, broccoli e zucca e cuocete per altri 10-12'. Frullate ottenendo una zuppetta.
Lessate intanto gli spinaci per 2-3' in acqua bollente, scolateli e strizzateli leggermente.
Tagliate il foie gras in 8 scaloppe e scottatele velocemente in padella senza grassi. Poi liberate la padella e nella stessa insaporite gli spinaci per 1'.
Disponete un ciuffetto di spinaci e una scaloppa di foie gras su ogni crespella e richiudetele a pacchettino; mettetele in una pirofila imburrata e infornatele a 160 °C per 15'. Versate la zuppetta di verdure nei piatti (se serve, riscaldatela), completate con la crespella e servite.

Lo chef dice che, se non amate il foie gras, potete sostituirlo con 200 g di fontina grattugiata, da distribuire sopra gli spinaci, oppure con 300 g di porcini (surgelati) tagliati a fette e arrostiti in padella con una noce di burro.

Foto degli involtini
Mini cocotte Le Creuset.
Foto della charlotte
Sottopiatto bianco Wedgwood, secchiello da vino e coppe Paola C., composizione floreale Petali.

Charlotte di zabaione e cioccolato con salsa di albicocche e whisky

Cappone ripieno e ortaggi aromatici

Impegno: **MEDIO** Persone: **8-10**
Tempo: **3 ore**

1,7 kg cappone pulito - 450 g zucca - 350 g latte
250 g castagne parzialmente lessate
190 g cipolla - 180 g pancetta - 150 g carota
100 g sedano - 1 arancia - 1 limone
1 scalogno - salvia - brodo vegetale
olio extravergine - sale - pepe

Tagliate a julienne le scorze di mezza arancia e di mezzo limone, e sbollentatele in acqua per 1' dal bollore.
Decorticate la zucca e tagliatela in dadolata. Tagliate a dadini la pancetta e rosolatela in una casseruola con i bordi alti, con 3 cucchiai di olio e lo scalogno a rondelle. Dopo 3-4' aggiungete la zucca e le castagne. Insaporite a fuoco vivo per 1-2', poi bagnate con 2 mestoli di brodo vegetale. Coperchiate e cuocete per 15', finché il liquido non sarà quasi completamente assorbito e la zucca e le castagne morbide. Correggete di sale e pepe e fate raffreddare, quindi unite le scorze e mescolate (ripieno).
Strinate il cappone e farcitelo con il ripieno; legatelo in modo che mantenga la sua forma in cottura, ungetelo di olio, salatelo e pepatelo, mettetelo in una cocotte, copritela e infornate a 180 °C per 1 ora circa.
Tagliate in dadolata sedano, carota e cipolla; dopo 1 ora di cottura, aggiungetele nella cocotte, con il latte e un ciuffetto di salvia; infornate ancora per 1 ora. Sfornate e servite il cappone con le sue verdure e il fondo di cottura ristretto.

Involtini di verza con stracchino e porro

Impegno: **MEDIO** Persone: **8**
Tempo: **1 ora e 10 minuti** **Vegetariana senza glutine**

350 g polpa di zucca
250 g 4 grosse foglie di verza
250 g broccolo a cimette - 250 g porro pulito
170 g scarola - 125 g stracchino
125 g mascarpone - 6 g funghi porcini secchi
2 scalogni - grana grattugiato - burro
olio extravergine - prezzemolo
noce moscata - sale - pepe

Tagliate il porro a rondelle e stufatelo in una casseruola con il coperchio, con un mestolo di acqua, una noce di burro e un pizzico di sale; dopo circa 20' con il fuoco al minimo, scoperchiate e cuocetelo per altri 2-3'; infine frullatelo aggiungendo un cucchiaio di prezzemolo tritato (salsa).
Cuocete a vapore il broccolo per 12-15'. Tagliate la zucca in dadolata e cuocetela in padella per circa 10', con 2 cucchiai di olio, 15 g di burro, gli scalogni a rondelle e un pizzico di sale. Tagliate il broccolo in pezzetti più piccoli e mettetelo nella padella insieme alla zucca; aggiungete una noce di burro, 2 cucchiai di olio, una grattugiata di noce moscata, aggiustate di sale e pepate. Saltate a fuoco vivo per 2-3', aggiungendo 2 cucchiai di grana (ripieno).
Tuffate le foglie di verza in acqua bollente; toglietele dopo 1' dalla ripresa del bollore e asciugatele. Tuffate 16 foglie di scarola in acqua bollente e scolatele 30 secondi dopo la ripresa del bollore.
Dividete a metà le foglie di verza, eliminando la costa centrale, grossa e fibrosa. Cospargetele di grana, poi copritele con le foglie di scarola. Distribuite il ripieno di zucca e broccoli al centro delle 8 mezze foglie di verza, poi arrotolatele a involtino.
Sciogliete dolcemente in padella lo stracchino con il mascarpone, aggiungendo la salsa di porro e i funghi ammollati in acqua, strizzati e tritati (crema).
Disponete gli involtini in piccole cocotte individuali, copriteli con la crema di stracchino, cospargete di grana grattugiato e infornate a 200 °C per 10' circa.

Charlotte di zabaione e cioccolato con salsa di albicocche e whisky

Impegno: **MEDIO** Persone: **8-10**
Tempo: **1 ora e 20 minuti più 9 ore di riposo**
Vegetariana

625 g panna fresca - 200 g albicocche secche
150 g farina più un po' - 70 g whisky torbato
70 g pistacchi sgusciati e pelati
70 g cioccolato fondente - 40 g Cognac
40 g Marsala - 40 g vino bianco secco
30 g burro più un po' - 6 tuorli - 4 uova
zucchero semolato e di canna - sale
albicocche secche e frutta per decorare

Mettete le albicocche in una casseruola con 200 g di acqua e 80 g di zucchero semolato; lasciatele in ammollo per 2-3 ore, poi cuocete per 2-3' dal bollore. Sciogliete in una padellina il burro con 50 g di zucchero di canna; quando lo zucchero comincia a caramellarsi, bagnate con il whisky e fiammeggiate. Unitevi le albicocche e fatele insaporire per 1', poi frullate tutto nel cutter, aggiungendo poco per volta 100 g di acqua (salsa).
Mescolate i tuorli con il Cognac, il Marsala, il vino bianco e 150 g di zucchero semolato in una bacinella per bagnomaria; montate tutto su un bagnomaria caldo per circa 5-6', poi togliete dal fuoco e continuate a montare finché il composto non si intiepidisce. Versatelo infine in una ciotola e fate raffreddare (zabaione).
Montate a lungo le uova con 150 g di zucchero semolato e un pizzico di sale, poi incorporatevi delicatamente la farina. Versate il composto in 2 teglie imburrate e foderate con carta da forno imburrata e infarinata, formando uno strato poco più alto di 1 cm. Infornate a 180 °C per 7-8'. Sfornate e lasciate raffreddare (pasta biscotto).
Montate la panna e unitela allo zabaione, mescolandovi anche i pistacchi e il cioccolato, grossolanamente tritati.
Ritagliate dalla pasta biscotto due dischi di 22 cm di diametro. Poggiatene uno sul fondo di uno stampo a cerniera dello stesso diametro con il bordo alto almeno 7 cm. Riempite fino a metà altezza con la panna allo zabaione, poi cospargete la superficie con i ritagli di pasta biscotto; colmate con la panna rimasta e chiudete con l'altro disco. Lasciate la charlotte in frigo per almeno 6 ore.
Decoratela all'ultimo momento con albicocche lucidate in acqua e zucchero e frutta fresca, spolverizzando a piacere con scaglie di cioccolato. Servitela accompagnandola con la salsa.

Testi Laura Forti
Styling e art work
Cristina Dal Ben
con Valeria Oneto
Si ringrazia per l'ospitalità Hotellerie de Mascognaz, Villaggio Mascognaz, Ayas-Champoluc (AO), tel. 0125308734, www.hotelleriede mascognaz.com

Idee speziate da regalare

Soffici torte, ciambelle friabili, morbidi pani farciti e glassati. Chiusi in confezioni semplici e raffinate, da mettere sotto l'albero, sprigionano l'inconfondibile profumo delle feste: zenzero e cannella, vaniglia e cardamomo...

RICETTE JOËLLE NÉDERLANTS   FOTO RICCARDO LETTIERI

Pani al cardamomo con kumquat

Impegno: **MEDIO** Persone: **6**
Tempo: **1 ora più 2 ore di lievitazione** **Vegetariana**

325 g farina - 225 g zucchero
150 g kumquat - 100 g latte
70 g burro più un po' per gli stampi
12 g lievito di birra fresco - 4 g sale
2 tuorli - 1 uovo - cardamomo
acqua di fior d'arancio - anice stellato

Tagliate a fettine i kumquat, fateli bollire in un padellino coperti di acqua, scolateli, poi rimetteteli nel pentolino, copriteli nuovamente di acqua, aggiungete 150 g di zucchero e 5 baccelli di cardamomo un po' schiacciati. Lasciate cuocere a fuoco dolce finché il liquido non diventa sciropposo, spegnete e fate raffreddare.
Sciogliete il lievito nel latte tiepido; pestate i semini di 3 stelle di anice stellato, mescolateli con la farina, 75 g di zucchero, il sale, il burro ammorbidito e impastate con il latte, l'uovo e un tuorlo e un cucchiaio di acqua di fior d'arancio finché il composto non diventa omogeneo; aggiungete durante la lavorazione anche un cucchiaio dello sciroppo di cottura dei kumquat.
Dividete l'impasto in 6 panetti uguali, schiacciateli leggermente, mettete al centro di ognuno qualche fettina di kumquat scolata dallo sciroppo, richiudete i panetti, fatene delle palline e disponetele in anelli tagliapasta (ø 7 cm, h 5 cm), imburrati e appoggiati su una teglia coperta di carta da forno, anch'essa imburrata. Lasciateli lievitare per almeno 2 ore.
Spennellate poi la superficie dei dolcetti con un tuorlo battuto con poca acqua e infornateli a 180 °C per 30'. Sfornateli, lucidateli spennellandoli con lo sciroppo dei kumquat e decorate con le fettine candite rimaste.

Torta morbida di cioccolato, zenzero e noci del Brasile

Impegno: **PER ESPERTI** Persone: **10-12**
Tempo: **2 ore più 2 ore e 30 minuti di riposo**
Vegetariana

250 g zucchero semolato - 165 g burro più un po'
160 g zucchero a velo - 150 g noci del Brasile
150 g carote - 150 g cioccolato fondente
100 g panna fresca - 80 g farina - 80 g latte
6 albumi - 5 tuorli - zenzero fresco e in polvere
lievito in polvere per dolci - sale - limone
Grand Marnier - farina per lo stampo

Sbucciate le carote e 20 g di zenzero e tagliateli a filetti; sciogliete in una pentolina 100 g di zucchero semolato con 100 g di acqua, unitevi carote e zenzero e cuoceteli a fuoco basso per 20', finché il liquido non diventa sciropposo. Potete prepararli con 2 giorni di anticipo.
Fondete 70 g di cioccolato a bagnomaria, portatelo a 45 °C, poi incorporatevi i tuorli e mezzo cucchiaino di zenzero in polvere. Montate gli albumi con un pizzico di sale e, una volta sodi, unitevi 150 g di zucchero semolato e montate finché il composto non sarà lucido (meringa). Unite la farina e 4 g di lievito al cioccolato fuso, poi incorporatevi la meringa, metà per volta. Versate tutto in uno stampo a cerniera (ø 26 cm) foderato con carta da forno, imburrata e infarinata, e infornate a 160 °C per 30'. Sfornate e fate raffreddare. Potete preparare questa base il giorno prima.
Tritate in granella le noci del Brasile; montate 150 g di burro morbido con 150 g di zucchero a velo, un pizzico di sale e un cucchiaio di Grand Marnier, finché non diventa spumoso, unendo a poco a poco il latte e qualche goccia di limone. Amalgamatevi poi le noci del Brasile tritate e due terzi delle carote e dello zenzero sgocciolati.
Sezionate la torta in 2 dischi. Farcitela con la crema di burro e ricomponetela. Sciogliete il cioccolato rimasto a bagnomaria con la panna, 10 g di zucchero a velo e 15 g di burro e colatelo sulla torta, glassandola. Lasciatela riposare in frigo per 2-3 ore, poi servitela decorando con le carote e lo zenzero canditi rimasti.

Quadretti di crostata di papavero al profumo di cannella

Impegno: **MEDIO** Pezzi: **16**
Tempo: **1 ora e 45 minuti più 18 ore di riposo**
Vegetariana

- **300 g** **farina**
- **200 g** **semi di papavero**
- **180 g** **zucchero**
- **135 g** **burro**
- **125 g** **panna fresca**
- **50 g** **latte**
- **3** **tuorli - 2 uova**
- **limone - cannella in polvere - sale**

Tuffate i semi di papavero in una pentola di acqua bollente: lasciateli bollire per 2', poi spegnete e lasciateli nell'acqua per 1 ora. Scolate i semi in un colino molto fine e lasciateli a sgocciolare per 12 ore (conviene fare queste operazioni la sera prima e lasciare scolare i semi durante la notte).

Intridete la farina, 30 g di zucchero, mezzo cucchiaino di cannella e un pizzico di sale con 110 g di burro morbido. Unite poi 2 tuorli e la panna e impastate fino a ottenere un impasto omogeneo, tipo pasta brisée. Lasciatelo riposare in frigo avvolto nella pellicola per almeno 1 ora.
Frullate i semi di papavero e raccoglieteli in una pentolina con il latte e 150 g di zucchero; cuocete per 5' circa, finché lo zucchero non si scioglie, senza che il composto si abbrustolisca. Lasciate raffreddare, poi unite 2 tuorli, 2 cucchiai di succo di limone e 25 g di burro fuso. Infine incorporate i 2 albumi montati a neve con un pizzico di sale.
Stendete tre quarti della pasta a 2-3 mm di spessore e foderate uno stampo quadrato (lato 22 cm, h 5 cm), bordi compresi. Riempite con il composto, stendete la pasta rimasta e coprite la torta, sigillando i bordi e rifilando.
Spennellate in superficie con un tuorlo battuto con un goccio di acqua e infornate a 180 °C per 15', poi abbassate il forno a 160 °C e cuocete per altri 30'.
Sfornate il dolce, lasciatelo raffreddare e riposare per almeno 3-4 ore, infine tagliatelo a quadretti di 5 cm di lato. Serviteli a piacere con ciuffetti di panna montata spolverizzati con semi di papavero.

Pan di spezie con arancia candita

Impegno: **MEDIO** Pezzi: **3**
Tempo: **1 ora e 30 minuti più 1 ora di raffreddamento**
Vegetariana

240 g miele di acacia - 150 g farina 00
100 g burro - 100 g farina integrale
80 g zucchero a velo - 75 g zucchero semolato
75 g scorza di arancia
60 g zucchero di canna grezzo
50 g farina di mandorle
8 g lievito in polvere per dolci
2 g bicarbonato - 2 uova - cedro candito
cannella e zenzero in polvere
noce moscata - semi di anice - sale
burro e farina per gli stampi

Tagliate a striscioline la scorza di arancia; fatela bollire per 3 volte in acqua, cambiando ogni volta l'acqua. Mettetela poi in un pentolino con 75 g di acqua e lo zucchero semolato e fate cuocere finché il liquido non diventa sciropposo. Scolate le scorze conservando lo sciroppo, lasciatele raffreddare e tagliatele in dadolata.
Sciogliete in una casseruola il miele con lo zucchero di canna e il burro; miscelate le farine con un cucchiaino di cannella, un bel pizzico di zenzero, mezzo cucchiaino di semi di anice pestati in polvere, una grattugiata di noce moscata, il bicarbonato, il lievito e un pizzico di sale. Fate la fontana, aggiungete al centro il miele sciolto con burro e zucchero e incorporate le farine poco per volta. Unite poi un uovo alla volta, quindi le scorze candite, tenendone da parte un po'.
Adagiate questo impasto in 3 stampi da plum cake (21x4,5 cm, h 4 cm) imburrati e foderati con carta da forno imburrata e infarinata. Infornate gli stampi a 160 °C per 30' circa. Sfornate e lasciate raffreddare.
Mescolate lo zucchero a velo con 2 cucchiai di sciroppo delle scorze di arancia tenuto da parte; sformate i pan di spezie, colate questa glassa sulla superficie e completate con le scorze candite e qualche cubetto di cedro. Lasciateli asciugare all'aria per almeno 1 ora, prima di riporli nelle scatole.
Lo chef dice che i pan di spezie si possono preparare anche con 2-3 giorni di anticipo, senza la glassatura, che si fa prima di confezionarli.

Torta "Danubio" con crema al profumo di vaniglia

Impegno: **MEDIO** Persone: **6-8**
Tempo: **1 ora e 40 minuti più 3 ore di riposo**
Vegetariana

350 g latte più un po' - 265 g farina più un po'
80 g zucchero
70 g biscotti speziati speculoos più 2 o 3
50 g burro - 7 g lievito di birra fresco
3 tuorli - 1 uovo - vaniglia - cannella - sale

Frullate finemente i biscotti fino a ridurli in farina; arricchiteli con mezzo cucchiaino di cannella. Scaldate 250 g di latte con mezzo baccello di vaniglia aperto per il lungo. A parte, battete 2 tuorli con 45 g di zucchero e 15 g di farina. Quando il latte bolle, versatelo sui tuorli, filtrandolo; cuocete la crema per circa 3-4', sempre mescolando, finché non si addensa. Alla fine incorporate i biscotti frullati. Lasciate intiepidire la crema, poi mettetela in frigo per 1 ora.
Stemperate in 100 g di latte tiepido il lievito e i semi di un pezzetto di vaniglia. Intridete 250 g di farina, 35 g di zucchero e un pizzico di sale con mezzo uovo battuto e il burro morbido, poi impastate per 10-15' con il latte, fino a ottenere una pasta elastica.
Stendetela a 5 mm di spessore su un piano infarinato, ritagliatevi 15 dischi di 8 cm di diametro. Disponete al centro di ogni disco un cucchiaino di crema, richiudete i dischi modellandoli in palline. Mettetele in uno stampo tondo (ø 16,5 cm), lasciando 2-3 mm di spazio tra una e l'altra.
Spennellate in superficie con un tuorlo battuto con un cucchiaio di latte e cospargete con altri 2-3 biscotti sbriciolati grossolanamente. Lasciate lievitare il dolce coperto con un panno umido per almeno 2 ore, poi infornatelo a 160 °C per 40'.

Testi Laura Forti
Styling Cristina Dal Ben
Piattino da caffè celeste Avinterni; nastri, decorazioni, timbri, cartoncini colorati, etichette, carte veline e carte di riso in vendita da Impronte d'Autore; decorazioni con bacche e rametti Petali

Coroncine di riso soffiato al cioccolato e crema mou alla cannella

Impegno: **FACILE** Pezzi: **6**
Tempo: **30 minuti più 2 ore di raffreddamento**
Vegetariana

- **250 g cioccolato fondente**
- **150 g riso soffiato tostato**
- **100 g zucchero**
- **80 g panna fresca**
- **burro - cannella in polvere**

Cuocete in una casseruola lo zucchero con 15 g di burro e 2 cucchiai di acqua; quando lo zucchero comincia a caramellarsi, diventando dorato, togliete la casseruola dal fuoco e aggiungete la panna fresca, stemperandola.
Mescolate fino a sciogliere i grumi che si saranno formati (se serve riportate la pentola sul fuoco), ottenendo una crema liscia. Aggiungete mezzo cucchiaino di cannella, immergete il fondo della pentola in acqua fredda per fermare la cottura, poi mettete da parte (mou alla cannella).
Sciogliete il cioccolato a bagnomaria, versatelo sul riso soffiato tostato, raccolto in una ciotola, e amalgamate bene. Unite poco alla volta la crema mou.
Distribuite il composto in stampi per ciambelle (ø 10 cm), foderati con pellicola, e lasciate riposare in frigorifero per almeno 2 ore.

Lo chef dice che conviene scegliere un cioccolato con una percentuale di cacao non troppo alta, per evitare che copra il gusto delicato della crema al caramello.

Noci, cuore ricco e croccante

Se già pensate che siano una squisitezza al naturale, fatele entrare in cucina. Sentirete che consistenze e sapori daranno a una pastella per i fritti, a un risotto o a un ripieno. E che divina tentazione sono con il cioccolato!

RICETTE SERGIO BARZETTI FOTO GIANDOMENICO FRASSI

Tartellette friabili con gorgonzola e spinaci

Impegno: **MEDIO** Persone: **10**
Tempo: **1 ora più 1 ora di riposo** **Vegetariana**

- **500 g spinaci puliti**
- **300 g farina**
- **170 g burro**
- **150 g gorgonzola**
- **100 g panna fresca**
- **75 g latte**
- **50 g gherigli di noce**
- **2 uova**
- **sale**

Frullate il latte con le noci. Intridete velocemente la farina con 150 g di burro morbido e un pizzicone di sale, poi continuate a impastare con il latte alle noci finché non otterrete una pasta liscia e omogenea (pasta brisée).
Avvolgetela nella pellicola e fatela riposare in frigorifero per almeno 1 ora.
Fate appassire gli spinaci in padella con il burro rimasto, poi salateli.
Battete le uova con la panna e un pizzico di sale.
Stendete la pasta brisée, ritagliate 10 dischi di 11 cm di diametro e con essi foderate 10 stampi da tartelletta (ø 10 cm). Distribuite sul fondo gli spinaci, il gorgonzola a pezzetti e completate con le uova battute.
Infornate le tartellette a 180 °C per 20', sfornatele e servitele calde o tiepide, completandole a piacere con noci spezzettate.

Risotto con sedano e raspadura

Impegno: **FACILE** Persone: **4**
Tempo: **1 ora** **Vegetariana senza glutine**

350 g **riso Carnaroli**
120 g **gambi di sedano puliti**
80 g **burro**
70 g **gherigli di noce**
2 **scalogni**
1 **carota**
foglie di sedano
vino bianco secco
formaggio lodigiano - sale

Preparate il brodo vegetale: fate sobbollire per circa 30' 1,5 litri di acqua con una manciata di foglie di sedano, la carota e gli scalogni, lavati con la buccia e tagliati a metà. Non salate.

Scottate le noci per 1' in acqua bollente, scolatele e pelatele: tenetele coperte con un panno umido mentre le pelate perché, se si asciugano, diventa difficile eliminare la pellicina.

Tagliate a julienne il sedano e mettetelo in casseruola con 50 g di burro. Fatelo stufare, quindi unite il riso e tostatelo per 1' mescolandolo di continuo.

Bagnate con mezzo bicchiere di vino, lasciatelo sfumare e proseguite la cottura con il brodo bollente, filtrato, e salate a fine cottura.

Mantecate il risotto a cottura ultimata con 30 g di burro, una manciata di raspadura di lodigiano e le noci tritate. Servitelo completando a piacere con altra raspadura, julienne di sedano e noci tritate.

Lo chef dice che la raspadura si ottiene "grattando" con una larga lama il formaggio lodigiano, fino a ottenere dei leggeri petali di formaggio. In alternativa potete utilizzare un altro grana non troppo stagionato.

Gamberoni in granella con maionese allo yogurt e arancia

Impegno: **MEDIO** Persone: **4**
Tempo: **50 minuti**

- **600 g 12 gamberoni rossi**
- **50 g gherigli di noce**
- **40 g mollica di pane**
- **1 tuorlo**
- **1 albume**
- **1 arancia**
- **yogurt**
- **olio di arachide**
- **sale**

Scottate le noci per 1' in acqua bollente, scolatele e pelatele.
Mettete nel frullatore il tuorlo con un cucchiaio di succo e la scorza grattugiata di tutta l'arancia, 200 g di olio e un pizzico di sale.
Frullate e, quando la maionese sarà pronta, mescolatela con 2 cucchiai di yogurt.
Pulite i gamberoni: eliminate le teste e sgusciate le code, lasciando la codina finale (telson); poi eliminate il budellino scuro.
Tritate grossolanamente le noci pelate con la mollica di pane.
Passate le code dei gamberoni nell'albume montato a neve con un pizzico di sale, impanatele con il pane alle noci e friggetele in abbondante olio caldo.
Scolatele su carta da cucina e servitele caldissime con la maionese allo yogurt.

Ravioli ai datteri e cappone

Impegno: **PER ESPERTI** Persone: **4**
Tempo: **1 ora e 40 minuti**

260 g petto di cappone
200 g farina
100 g datteri freschi
50 g gherigli di noce
3 tuorli
1 uovo
rosmarino
burro
sale - pepe

Mescolate la farina con l'uovo e i tuorli, impastate e fate riposare in frigorifero la pasta, avvolta nella pellicola, per almeno 1 ora.
Affettate il petto di cappone e rosolatelo in padella con le noci e un cucchiaio di burro, facendolo colorire bene, ma senza stracuocerlo.
Pelate i datteri, eliminate i noccioli e tritateli.
Frullate il cappone con le noci e il grasso di cottura fino a ottenere un composto omogeneo; salate, pepate e unite il battuto di datteri (ripieno).
Stendete la pasta in strisce larghe circa 9 cm, distribuitevi il ripieno in porzioni equidistanti e grandi come una noce; coprite con un'altra striscia di pasta, premete attorno al ripieno, poi ritagliate i ravioli con la rotella dentellata: dovrete ottenere 16 ravioli quadrati di 8 cm. Lessateli in abbondante acqua salata.
Fondete 100 g di burro in una ciotola posta sull'acqua in ebollizione; aromatizzate il burro fuso con un trito fine di rosmarino e una bella macinata di pepe.
Scolate i ravioli e mantecateli nel burro con un poco della loro acqua di cottura e serviteli a piacere con grana grattugiato.

Parmigiana di coste e taleggio

Impegno: **FACILE** Persone: **4**
Tempo: **40 minuti** **Vegetariana senza glutine**

800 g coste senza parte verde
400 g taleggio
40 g gherigli di noce
burro
sale

Lessate le coste per 14-15'; poi tagliatele a strisce larghe 2-3 cm e lunghe 5-6 cm e salatele.
Ungete 4 pirofile monoporzione con burro fuso e spolverizzatele con metà delle noci sbriciolate.
Riempitele facendo degli strati con le coste, il taleggio a fettine e il resto delle noci sbriciolate; volendo potete preparare questa parmigiana anche in un'unica pirofila grande.
Infornate a 200 °C per 10-12' e servite ben caldo.

Lo chef dice che con queste dosi la ricetta è un vero secondo piatto; dimezzandole diventa invece un contorno per un secondo leggero.

Gallina ripiena in brodo

Impegno: **MEDIO** Persone: **6**
Tempo: **3 ore e 40 minuti**

1,2 kg gallina pulita
450 g polpa macinata di maiale
90 g panna fresca
50 g gherigli di noce
50 g pane raffermo senza crosta
3 tuorli
3 gambi di sedano
2 carote
1 cipolla bionda
grana grattugiato
salvia - alloro - burro
noce moscata
sale fino e grosso - pepe

Pelate le carote; pulite il sedano; lavate la cipolla senza sbucciarla e tagliatela in due. Mettete le tre verdure in una pentola con 2-3 foglie di alloro e almeno 3 litri di acqua e portate a bollore.

Strinate intanto la gallina, sciacquatela e asciugatela.
Mettete nel vaso del mixer le noci, il pane raffermo spezzettato, un cucchiaio di grana grattugiato, una grattata di noce moscata, 2-3 foglie di salvia, la panna e un cucchiaio di burro.
Frullate bene e unite il trito alla polpa macinata di maiale aggiungendo anche i tuorli, sale e una generosa macinata di pepe. Amalgamate e riempite la gallina, facendo in modo che non si formino bolle d'aria.
Cucite le aperture, legate le ali e le cosce per mantenere la forma. Immergete la gallina nel brodo vegetale bollente, salate con un cucchiaio di sale grosso, riportate a bollore, abbassate il fuoco e lasciate cuocere per almeno 2 ore e 30' schiumando via via il brodo.
Spegnete e lasciate riposare la gallina per circa mezz'ora nel suo brodo. Porzionatela e servitela con il ripieno e un poco di brodo filtrato e sgrassato e, a piacere, con una patata lessata.

Lo chef dice che il brodo avanzato, ben filtrato e sgrassato, servirà per un risotto o una minestra. Potete conservarlo nel congelatore, dopo averlo fatto raffreddare in frigorifero.

Gherigli farciti di ganache fondente

Impegno: **MEDIO** Persone: **6**
Tempo: **1 ora** **Vegetariana**

250 g cioccolato bianco
150 g cioccolato fondente
75 g panna fresca
18 noci intere sgusciate
cacao amaro

Spezzettate il cioccolato fondente e fatelo sciogliere dolcemente su un bagnomaria caldo ma non bollente; allontanate dal fuoco e amalgamate la panna, mescolando fino a quando il composto non sarà omogeneo; lasciate raffreddare (ganache).

Mettete una piccola quenelle di ganache su 18 mezze noci, ricomponetele accoppiandole con le altre mezze noci premendo delicatamente. Distribuite le noci così formate su un vassoio e mettetele nel congelatore per circa 30'.

Fondete a bagnomaria anche il cioccolato bianco, lasciatelo intiepidire, poi tuffatevi le noci, una volta ben raffreddate. Aggiungete abbondante cacao e mescolate bene perché le noci si ricoprano completamente. Essendosi raffreddate nel congelatore, il cioccolato bianco fuso si solidificherà in fretta.

Allargatele infine su un vassoio e tenetele in fresco fino al momento di servirle.

Lo chef dice che per questa ricetta i gherigli devono essere intatti, quindi le noci vanno sgusciate con estrema delicatezza.

Gelato con arancia candita variegato al cioccolato

Impegno: **FACILE** Persone: **6**
Tempo: **1 ora e 50 minuti più 12 ore di riposo**
Vegetariana senza glutine

- **320 g zucchero**
- **250 g latte**
- **250 g panna fresca**
- **100 g gherigli di noce**
- **60 g cioccolato fondente**
- **5 tuorli**
- **1 arancia non trattata**
- **1 baccello di vaniglia**

Tagliate la scorza dell'arancia con tutta la parte bianca (albedo) e riducetela a strisce di 0,5 cm. Raccogliete le scorze in una pentolina, copritele di acqua e portate a bollore, lasciandole cuocere per un paio di minuti. Scolatele e ripetete l'operazione per altre due volte.
Preparate uno sciroppo con 300 g di acqua e 200 g di zucchero, tuffatevi le scorze e fatele cuocere a fuoco basso per 15-20'. Spegnete e lasciatele raffreddare nello sciroppo.
Scolate le scorze ormai fredde, distribuitele su una gratella o su un foglio di carta da forno e lasciatele asciugare per una notte.
Frullate le noci con 80 g di zucchero. Mescolate i tuorli con lo zucchero rimasto, aggiungete il latte scaldato con la panna e la vaniglia e infine le noci frullate; mescolate, portate sul fuoco e scaldate, senza arrivare al bollore, fino 82 °C.
Spegnete, lasciate raffreddare, eliminate la vaniglia e versate nella gelatiera unendo 40 g di scorze candite tagliate a pezzetti. Avviate la gelatiera.
Aggiungete al gelato ormai pronto e ben mantecato il cioccolato fuso, fluido ma tiepido, e mescolate velocemente per variegare il gelato.
Servite il gelato in coppette decorandolo con altre scorze candite.

Lo chef dice che potete preparare scorze candite in abbondanza e conservarle a lungo al fresco in una scatola ermetica: potrete usarle per decorare dolci o bagnarle nel cioccolato fuso. Se invece volete ridurre di molto il tempo di preparazione, utilizzate le scorze candite già pronte.

PICCOLI DECORI PORTAFORTUNA

Bugia
Fissate una candela al centro di una ciotola con una goccia di colla a caldo; riempite la ciotola con noci naturali, alcune ancora avvolte nel mallo, e altre dipinte con vernice oro alimentare.

Coroncina segnaposto
Scegliete 8 noci della stessa misura e disponetele in circolo appoggiandole su una superficie di plastica, così da poterle staccare una volta saldate con la colla. Fate in modo che le estremità abbiano un punto di contatto, e qui fate colare qualche goccia di colla a caldo. Lasciate asciugare per 30'. Decorate la coroncina con un filo di metallo dorato e completatela con una foglia di noce spruzzata con vernice spray oro e un cartellino con il nome dell'invitato.

Noci da appendere
Aprite in due la noce con la lama di un coltello facendo attenzione a non rompere il guscio. Fate colare una goccia di colla a caldo lungo l'asse di una mezza noce e appoggiatevi sopra un nastrino di raso o di velluto largo 5-10 mm e lungo 35 cm, piegato in modo da formare un'asola. Fate colare qualche altra goccia di colla a caldo e ricomponete la noce. Appendete queste noci all'albero di Natale o a un rametto da usare come centrotavola.

Fermatovaglioli
Fissate un nastrino con anima metallica dentro una noce aperta a metà (come nelle noci da appendere), calcolando la misura per poter cingere il tovagliolo, che completerete con una foglia di noce spruzzata con vernice spray oro.

Posto tavola
Con la colla a caldo fissate una noce a un nastrino di velluto e usatelo per legare coltello e forchetta posati su una corteccia.

Testi Cristina Poretti
Styling Beatrice Prada
Pirofile monoporzione Maxwell & Williams, posate Mepra, bicchieri Saint Louis

Gran Riserva
Maturato 1 anno

DALL'ALTO ADIGE

Lo Zelten, pane di festa

Si prepara solamente a Natale, con frutta secca marinata nel rum e impastata con farina di segale e di frumento: un tempo tutte le famiglie del Sud Tirolo lo preparavano in casa, ognuna con la propria ricetta. Oggi si trova anche in tutte le panetterie altoatesine

TESTO LAURA FORTI PREPARAZIONE JOËLLE NÉDERLANTS

ALTO ADIGE
Bolzano

Lo Zelten è un pane aromatico arricchito di bontà, di origine mitteleuropea e diffuso in tutta la regione, con varianti diverse, ognuna con la propria tipicità: quello di Bolzano e dell'Alto Adige si prepara con un impasto a base di farina di segale e un misto di frutta secca e candita tra cui fichi secchi, uva sultanina, nocciole, mandorle, pinoli, cedro, arancia. È talmente diffuso (ha addirittura il marchio di Qualità Alto Adige) che, in periodo di festa, ogni panettiere ha il suo Zelten, naturalmente con la propria ricetta, gelosamente custodita. Non solo: a testimonianza della grande popolarità di questo dolce, dal panettiere si trova già pronto l'impasto a base di farina di segale che serve per farlo in casa. Un tempo, ogni famiglia sudtirolese preparava il suo Zelten e dalla ricchezza di frutta e decorazioni si poteva intuire il livello di benessere di chi lo preparava: più ricca era la percentuale di frutta rispetto all'impasto, più alto il censo della famiglia.

Diverse sono le interpretazioni sul nome Zelten, di derivazione tedesca: secondo alcuni vuol dire approssimativamente "dolce piatto", mentre la radice della parola significherebbe "ricoprire in superficie": lo Zelten, infatti, ha una forma schiacciata ed è sempre decorato ad arte con frutta secca e lucidata con lo sciroppo. Secondo altri il termine deriva dal tedesco *selten*, che significa "raramente": il dolce, in effetti, si prepara solo una volta all'anno.

illustrazione Emily Robertson

Impegno: **MEDIO** Persone: **16-24**
Tempo: **1 ora e 10 minuti più 18 ore di riposo** **Vegetariana**

250 g fichi secchi
150 g uvetta sultanina
100 g farina di frumento
75 g uvetta Malaga
75 g pinoli
75 g nocciole pelate
75 g mandorle pelate
75 g noci
75 g farina di segale
40 g arancia candita
40 g cedro candito
12 g lievito di birra fresco
1 arancia e 1 limone
miele - olio di semi - sale
spezie miste (chiodi di garofano, noce moscata, cannella, anice stellato)
rum - vino bianco secco
zucchero
frutta per decorare

1. Tagliate a pezzettini i fichi secchi e mescolateli in una ciotola con l'uvetta sultanina e Malaga. Bagnate con mezzo bicchiere di rum; fate riposare per 6 ore.
2. Scaldate poi 50 g di miele con 50 g di vino bianco e versatelo sui fichi e l'uvetta; sminuzzate con un coltello noci, nocciole, mandorle e pinoli; tagliate a cubetti arancia e cedro canditi. Unite tutto nella ciotola della frutta, insieme alla scorza grattugiata di mezzo limone e mezza arancia, mescolate e fate riposare per 12 ore.
3-4. Sciogliete il lievito in 100 g di acqua tiepida; unite mezzo cucchiaino di miele e 1 cucchiaino di olio; amalgamate le farine con un pizzico di sale e un cucchiaio di spezie miste, versatevi l'acqua con il lievito e impastate. Lasciate lievitare per almeno 1 ora, finché non raddoppia di dimensioni.
5. Impastate tutta la frutta secca con il panetto lievitato e formate 4 dolci nella forma che preferite. Spennellateli con sciroppo di zucchero e miele e lasciate riposare per 30'.
6. Decorate i dolci con frutta secca e candita, poggiateli su placche coperte con carta da forno, spennellateli ancora con lo sciroppo e infornateli a 160 °C per 40'. Fateli raffreddare, avvolgeteli nella pellicola e lasciateli riposare per 2 settimane prima di mangiarli.

Foto e styling
Beatrice Prada
Piatto Alessi

DALLA FRANCIA

La galette des rois, torta dei re

Si prepara per l'Epifania e contiene una piccola sorpresa. Si mangia tutti insieme seguendo un preciso rituale: chi trova la sorpresa è il re della giornata e ha il diritto di portare la corona. Si trova in tutte le pasticcerie francesi, in gennaio, ed è venduta con una corona di cartone

TESTO LAURA FORTI PREPARAZIONE JOËLLE NÉDERLANTS

La *galette des rois* è un dolce a base di pasta sfoglia che si prepara in Francia per la festa dell'Epifania: nella sua versione più diffusa, è farcita con una crema a base di farina di mandorle (frangipane). La tradizione vuole che all'interno del dolce sia nascosta una *fève*, fava (o una nocciolina o una figurina che rappresenta il re, o altro): chi la trova, sarà eletto re della serata e avrà il diritto di portare una corona di cartone, che viene sempre preparata insieme al dolce. Più tradizionalmente, ogni famiglia ha la sua, che confeziona e conserva per il rito.

Oggi, in mancanza di una corona di famiglia, le pasticcerie ne forniscono una "monouso" insieme alle torte. Quanto alla *fève* nascosta nel dolce, originariamente era davvero una fava; nell'Ottocento, tuttavia, fu sostituita con figurine in porcellana, che diedero origine a collezioni, scambi e produzioni appositamente realizzate dalle pasticcerie per le loro *galette*.

Il rito che accompagna l'elezione del re prevede che la torta venga tagliata in tante fette quante sono i convitati, più una, la "fetta del povero", destinata al primo povero che si presenterà in casa. Il più piccolo della compagnia, poi, nascosto sotto il tavolo, decide a chi assegnare ogni fetta. Una curiosità: il presidente francese non può "eleggere il re" per questioni di etichetta: a lui viene servita una torta senza *fève* e senza corona.

illustrazione Emily Robertson

Impegno: **FACILE** Persone: **6-8**
Tempo: **1 ora** **Vegetariana**

- **460 g pasta sfoglia stesa**
- **120 g farina di mandorle**
- **90 g burro**
- **90 g zucchero semolato**
- **2 uova**
- **1 mandorla sgusciata**
- **vaniglia**
- **rum**

1. Amalgamate bene lo zucchero con il burro morbido, aggiungendo i semi di mezzo baccello di vaniglia: mescolate con una frusta, finché il composto non diventa cremoso. Incorporate poi un uovo e 1-2 cucchiai di rum.
2. Unite al composto di burro la farina di mandorle (volendo, potete rinforzare il gusto aggiungendo anche qualche goccia di essenza di mandorle) e amalgamate, ottenendo una crema.
3. Spalmate la crema su un disco di sfoglia, lasciando circa 5 cm di margine. Nascondete all'interno della torta, nel ripieno, una mandorla, una noce, una nocciola o altro a piacere. Spennellate il bordo libero con un po' di albume.
4. Coprite il ripieno con l'altro disco di sfoglia, premendo bene il bordo in modo che aderisca al disco di base.
5. Ritagliate il bordo con un coltellino o con un anello tagliapasta. Spennellate la superficie della torta con un tuorlo battuto con poca acqua.
6. Sigillate ulteriormente il bordo con i rebbi di una forchetta, in modo da ottenere anche un motivo decorativo. Decorate pure la superficie della torta con incisioni curve o a griglia, o con i disegni che preferite. Infornate la torta a 200 °C per 20', abbassate a 180 °C e cuocete per altri 15'.

Foto Riccardo Lettieri
Styling Beatrice Prada
Piatto Maxwell & Williams, tovagliolo MarinaC

LA RICETTA DELLO CHEF

ROBERTO PESSION

Guida il ristorante dell'Hotel Hermitage di Cervinia da trent'anni: propone piatti legati ai sapori del territorio, comprendendo anche prodotti di Piemonte e Liguria. Costruisce le sue ricette direttamente ai fornelli, perfezionandole fino al risultato

LA CHANDELLE

Due pareti di vetro rendono questo ristorante unico per la vista spettacolare sul Cervino. All'interno, l'eleganza delle tavole e la presenza di alcuni mobili tipici dell'artigianato locale creano un'atmosfera a un tempo raffinata e rustica. Un banco griglia in sala rende ancora più accogliente il ristorante.

Hotel Hermitage, Breuil-Cervinia (AO)
www.hotelhermitage.com

Trent'anni di Hermitage. Poche parole riassumono tutta la storia e tutta la passione di Roberto Pession, che per l'appunto da tre decenni anima il ristorante dell'hotel più elegante di Cervinia. Un angolo di Alpi valdostane che, allungandosi un po' verso sud, accoglie i contributi gastronomici di Piemonte e Liguria.

Cuoco per necessità all'inizio, per amore poi, Robi (così c'è scritto sulla sua giacca da chef) è uno chef del fare: non ha teorie né filosofie, né ama seguire particolari schemi. Se gli si chiede come inventa i suoi piatti risponde: "Provo a farli finché vengono come voglio io". Cioè? "Buoni". E in trent'anni deve averne sperimentati davvero molti, di piatti, per adeguarsi alle esigenze di clienti sempre più difficili da accontentare: tanto più che il suo compito, da chef d'hotel, comprende tutta la giornata dei suoi ospiti, a partire dalla colazione. "Così", scherza, "da ragazzo stavo in cucina tutto il giorno perché avevo bisogno di lavorare. Oggi che sono chef... sto in cucina tutto il giorno perché mi piace!". Voglia di cambiare? Mai, perché ci sono sempre nuove sfide da affrontare, anche rimanendo fedeli a un solo luogo.

Soufflé di carciofi con fonduta e tartufo nero

Impegno: **MEDIO** Persone: **4**
Tempo: **1 ora e 15 minuti** **Vegetariana**

100 g Fontina Dop
100 g grana grattugiato
12 carciofi di Albenga
6 uova
tartufo nero
aglio - rosmarino
maggiorana
latte - limone
noce moscata
olio extravergine di oliva
farina
sale - pepe

Pulite i carciofi, togliendo tutte le foglie esterne più coriacee e arrivando alla parte più chiara e tenera. Scavateli poi all'interno con uno scavino, conservando da parte gli "scarti".
Lessate i carciofi in acqua bollente salata e acidulata con succo di limone per circa 10', poi raffreddateli in acqua fredda.
Saltate intanto gli scarti in una padella con un filo di olio, uno spicchio di aglio schiacciato, un rametto di rosmarino e uno di maggiorana, per 5'; togliete poi aglio, rosmarino e maggiorana e frullate il resto con 4 tuorli (tenete gli albumi), un pizzico di noce moscata, sale, pepe e il grana.
Montate a neve i 6 albumi, poi incorporatevi i carciofi frullati, ottenendo una mousse.
Scolate i carciofi interi, disponeteli su una placca appena unta di olio; riempiteli con la mousse di carciofi e infornate a 190 °C per 20' (soufflé).
Tagliate a dadini la fontina e mettetela in una casseruola con 2 tuorli, un cucchiaio raso di farina e latte a coprire (circa un bicchiere). Cuocete, sempre mescolando, per 5-6'; aggiungete, se serve, un goccio di latte e frullate con il minipimer per rendere la fonduta più liscia; passatela al setaccio, se rimanesse qualche grumo.
Servite i soufflé appoggiandoli su una base di fonduta e completando con lamelle di tartufo nero a piacere. Decorate, se volete, con petali di fiori a striscioline.

Testo Laura Forti
Foto Riccardo Lettieri
Styling Beatrice Prada
Piatto Royal Doulton, sottopiatto Marinoni

UN ANTIPASTO VEGETARIANO

Pietro Maggioni ha un sogno nel cassetto: aprire un ristorantino vegetariano-vegano insieme alla sua compagna. La cucina è una sua passione e quella vegana una tradizione di famiglia. "Questo piatto è una nostra invenzione. Anzi", confessa, "più della mia ragazza!".

Vuoi partecipare con le tue ricette? Vai su: www.lacucinaitaliana.it/incucinadanoi oppure telefona al numero 02706421

Croissant con funghi e anacardi

Impegno: **FACILE** Persone: **4**
Tempo: **1 ora** **Vegetariana**

- **300 g funghi champignon**
- **230 g pasta sfoglia stesa tonda**
- **50 g anacardi salati**
- **30 g semi di sesamo**
- **10 g brodo granulare vegetale**
- **salsa di soia shoyu**
- **olio extravergine di oliva**

Mondate i funghi e tagliateli con un coltellino a piccoli pezzi. Spezzettate a mano gli anacardi.
Scaldate 2 cucchiai di olio con uno di salsa shoyu e il brodo granulare, finché sfrigola. Cuocetevi poi i funghi a fuoco vivo, in modo che perdano gran parte della loro acqua, per 2-3'. Metteteli in una ciotola scolandoli un po' dall'acqua residua e lasciateli raffreddare.
Cospargete un foglio di carta da forno con i semi di sesamo, poggiatevi sopra il disco di sfoglia, premendolo bene, in modo che i semi aderiscano alla pasta. Staccate il foglio superiore.
Tagliatela in quattro spicchi e separateli. Mettete una cucchiaiata di funghi al centro di ognuno, completate con gli anacardi spezzettati e chiudete gli spicchi cominciando ad arrotolarli dalla base per formare i croissant.
Appoggiateli su una teglia coperta con carta da forno e infornate a 180 °C per 25'. Serviteli accompagnandoli a piacere con Aceto Balsamico Tradizionale di Modena Dop oppure con dell'aceto balsamico comune ridotto in padella fino a quando non diventa sciropposo.

PIETRO MAGGIONI

"Cucinare mi piace molto, mi diverte", racconta Pietro. "Volevo farlo come professione, poi la mia vita ha preso altre strade. La passione è rimasta, però: cucino sempre e seguo anche corsi. Naturalmente tutto veg...".

foto Riccardo Lettieri, styling Beatrice Prada

FARE IL PANE

SFORNIAMO IL PANETTONE!

La ricetta non è facile: ci vogliono quattro lievitazioni, l'impastatrice e un bel po' di pazienza. Ma non scoraggiatevi e seguiteci passo passo: il risultato è assicurato! E se la sfida vi sembra ardua, ecco pan brioche e panini al latte: semplici delizie, a colazione con marmellata, all'aperitivo con il pâté

A CURA DI WALTER PEDRAZZI FOTO RICCARDO LETTIERI

Walter Pedrazzi
Chef, docente di cucina, ideatore di ricette, è consulente gastronomico de La Cucina Italiana.

Lievito madre essiccato O pasta acida di frumento essiccata, è una pratica versione del lievito madre fresco, che è piuttosto laborioso da preparare in casa e da conservare. Si trova in vendita già pronto; sostituisce del tutto o in parte il lievito di birra fresco. Come il lievito madre fresco, dà pani ariosi, molto fragranti e capaci di conservarsi a lungo.
Farina Manitoba È una qualità di farina particolarmente forte, che sviluppa una maglia glutinica capace di sostenere impasti ricchi e pesanti e lunghe lievitazioni. Prende il nome da una varietà di grano tenero tipica del Nord America e del Canada particolarmente ricca di glutine.

Farina speciale per pizza croccante È una miscela di farine e altri ingredienti, diversa per ogni produttore. Quella scelta da noi contiene farina 00 e semola rimacinata di grano duro, che, essendo molto ricca di glutine, dà forza all'impasto, amido di frumento, che dà friabilità, e farina di frumento maltata (il malto favorisce la lievitazione e rende la crosta del pane colorata e croccante).
Miscela casalinga Mescolate farina 0 (60-70%), semola rimacinata di grano duro (15-25%), germe di grano (10%) e sciroppo di malto di grano (5%): otterrete un composto per pizza croccante simile a quelli pronti e potrete aggiustare le percentuali fino al risultato preferito.

Panettone

Preimpasto Raccogliete in una ciotola 100 g di farina 0 e 100 g di pasta acida di frumento essiccata e miscelate bene.

Cominciate a impastare con 120 g di acqua nella ciotola e poi continuate a lavorare l'impasto sul piano fino a quando sarà liscio e omogeneo.

Formate una palla e incidetela profondamente a croce. Mettetela in una ciotola, coprite con la pellicola e lasciatela lievitare finché non sarà raddoppiata.

Primo impasto Setacciate 150 g di farina Manitoba in una ciotola. Versate 100 g di acqua sul preimpasto lievitato.

Lavorate finché l'acqua non sarà stata assorbita, poi aggiungete la farina Manitoba.

Lavorate nella ciotola per amalgamare il panetto con la farina.

Trasferite l'impasto su un piano e continuate a lavorarlo a lungo con energia, stendendolo e raccogliendolo ripetutamente: dovrà diventare omogeneo e liscio.

Mettete l'impasto in una ciotola, sigillate con la pellicola e lasciatelo lievitare finché non sarà raddoppiato di volume. Ribaltatelo quindi sul piano.

Lavoratelo stendendolo e arrotolandolo più volte per rompere la lievitazione e dare forza all'impasto, che così guadagnerà una tenace maglia glutinica.

Modellatelo a palla, incidetelo di nuovo a croce, copritelo e lasciatelo ancora raddoppiare per 1 ora circa.

Una volta lievitato, mettete il panetto nell'impastatrice, indispensabile perché l'impasto guadagni sufficiente forza. Unite 100 g di zucchero e 50 g di acqua e amalgamate bene.

Aggiungete quindi 100 g di burro e 3 tuorli, riavviate l'impastatrice per altri 3-4': otterrete un impasto cremoso. Trasferitelo in una ciotola, sigillatelo con la pellicola

e lasciatelo lievitare per 1 ora. Sciogliete sul fuoco dolce 100 g di zucchero in 120 g di acqua (lo sciroppo non deve scaldarsi troppo), poi unite i semi di mezzo baccello di vaniglia.

Secondo impasto Raccogliete nell'impastatrice 300 g di farina Manitoba, 15 g di lievito di birra fresco, versatevi lo sciroppo, 10 g di miele di acacia e avviate l'apparecchio.

Aggiungete il primo impasto e lavorate brevemente per amalgamare. Incorporate poi 3 tuorli, 100 g di burro morbido e infine 5 g di sale. Lavorate ancora. Alla fine

aggiungete 200 g di uvetta, 100 g di arancia candita e 100 g di cedro candito a dadini, già ammollati insieme per 2 ore con 6 cucchiai di Grand Marnier. Lavorate molto brevemente

solo per distribuire la frutta nell'impasto. Versatelo in 2 stampi a cerniera (ø 17 cm, h 10 cm) imburrati e foderati con 3 strati di carta da forno imburrati sul fondo e sul bordo,

riempiendoli per un terzo. Potete anche cuocere l'impasto in stampini piccoli. Spennellate la pasta con burro fuso e fate lievitare nel forno spento e chiuso finché l'impasto non sarà

cresciuto fino al bordo (3 ore circa); fatelo poi lievitare fuori del forno fino oltre 2 dita sopra il bordo. Infornate a 190 °C per 30', quindi abbassate a 150 °C e proseguite per altri 30-40'.

Sfornate, sformate il panettone, infilzate 6 stecconi incrociati a 5 cm dalla base e mettetelo a raffreddare a testa in giù, appoggiandolo sugli stecconi dentro una grande casseruola.

Pan brioche

Impastate 200 g di farina speciale per pizza croccante setacciata con 15 g di lievito di birra fresco sbriciolato e 120 g di acqua. Lavorate prima in una ciotola poi su un piano,

stendendo e raccogliendo ripetutamente questo preimpasto. Lasciatelo poi lievitare coperto finché non sarà raddoppiato di volume. Unitelo quindi ad altri 300 g

di farina speciale per pizza croccante; amalgamatevi 50 g di latte e 3 tuorli, quindi unite 60 g di burro morbido e infine 8 g di sale; impastate con altri 40 g di acqua e lavorate

a lungo sempre tirando e raccogliendo l'impasto fino a quando non sarà liscio. Formate una palla, incidetela a croce e ponetela a lievitare per 30-40' in una ciotola

coperta fino a farla raddoppiare di volume. Poi dividetela in 3 parti e modellatele in filoncini.

Schiacciate ogni filoncino ottenendo delle lingue di pasta. Arrotolatele in diagonale facendole rotolare sul piano.

Intrecciate i filoncini partendo da metà lunghezza.

Accomodate la treccia in uno stampo da plum cake (30x11 cm, h 8 cm) imburrato. Spennellatela con burro molto morbido e, senza coprire, lasciatela lievitare finché

non sarà triplicata di volume: ci vorranno circa 1 ora e 40 minuti. Una volta lievitata spennellatela con tuorlo stemperato con un goccio di acqua. Infornate a 180 °C

per 30' circa. Sfornate e coricate lo stampo su un fianco per far staccare la treccia, quindi sformatela e lasciatela raffreddare su una gratella.

Panini al latte

Raccogliete nell'impastatrice, nell'ordine, 300 g di farina 0, 12 g di lievito di birra fresco sbriciolato, 170 g di latte, 15 g di zucchero e 30 g di burro molto morbido.

Avviate l'impastatrice e quando gli ingredienti saranno ben amalgamati unite una presa di sale.

Proseguite nella lavorazione finché l'impasto non sarà omogeneo e liscio, poi staccatelo dal gancio dell'impastatrice.

Lavoratelo brevemente sul piano e modellatelo formando una palla.

Ponetela su un vassoio, copritela con un canovaccio e lasciatela lievitare per 1 ora e 30' circa, fino a quando non sarà più che raddoppiata di volume.

Porzionate la pasta lievitata in una dozzina di bocconcini di circa 40 g ciascuno. Secondo l'uso a cui volete destinare i panini, potete fare pezzature tra 25 e 50 g al massimo.

Modellate i bocconcini ottenendo delle palline. Disponetele su una teglia foderata con una stuoia antiaderente oppure con carta da forno.

Spennellate le palline con tuorlo battuto con un goccio di acqua e lasciatele lievitare senza coprirle per 1 ora e 20' circa.

Infornatele infine a 180 °C per 18-20'. Sfornate i panini, trasferiteli su una gratella e lasciateli raffreddare.

NEL PROSSIMO NUMERO
Come si fa la polenta

Testi Maria Vittoria Dalla Cia

Carbone dolce
o zucchero roccia

Si ottiene con una particolare cottura dello zucchero, che reagisce con la glassa, gonfiandosi e poi cristallizzando: facile e veloce da fare a casa, è sempre il regalo più dolce per bambini (e grandi) "cattivi"

DI WALTER PEDRAZZI FOTO RICCARDO LETTIERI

Sciogliete in una casseruola 500 g di zucchero con altrettanta acqua, continuate a mescolare sino a raggiungere il bollore, poi lasciate cuocere per alcuni minuti senza più mescolare. Preparate un'altra pentola, con un volume almeno triplo rispetto allo sciroppo, foderandola bene con della carta da forno.

Durante la cottura dello zucchero, in una bacinella preparate la glassa lavorando energicamente 120 g di zucchero a velo con circa un cucchiaio di albume leggermente battuto e qualche goccia di succo di limone. Dovete ottenere una glassa ben liscia e consistente.

Mentre lo zucchero cuoce, non mescolatelo; al massimo, con un pennello umido, spennellate il bordo della casseruola a filo dello zucchero. Verificate la temperatura dello zucchero con un termometro e cuocete fino a raggiungere 142 °C.

In quel momento, unite la glassa preparata con un cucchiaio di legno, mescolate velocemente partendo dal centro e piano piano allargate il giro del cucchiaio verso l'esterno.

Mescolate con cura per amalgamare bene il tutto, dopo circa una decina di secondi lo zucchero inizierà a cambiare aspetto e a reagire gonfiandosi.

Versatelo quindi, velocemente, nella casseruola preparata con la carta da forno e attendete la reazione dello zucchero. Prima si gonfierà raddoppiando il volume e successivamente collasserà cristallizzando. Fate attenzione: sembra freddo ma è ancora intorno agli 80 °C.

Aspettate una decina di minuti, poi rovesciate il blocco su un piano coperto con carta da forno e tagliatelo nelle forme desiderate. Potete fare dei piccoli blocchetti oppure simulare rocce o grotte per preparare decorazioni a tema.

Lo zucchero roccia può essere colorato a piacere con colori alimentari: bisogna colorare sia lo sciroppo di acqua e zucchero prima della cottura sia la glassa di zucchero a velo.

IL GUSTO DELLA TRADIZIONE

Nuova cucina Victoria: nasce una protagonista di carattere, che sa abbinare le performance più evolute alla ricerca estetica di atmosfere calde ed esclusive. Interprete d'eccellenza della filosofia Smeg, tecnologia che arreda.

Cucina Victoria in versione nera. 3 forni, piastra pizza e guide telescopiche di serie

Smeg presenta Victoria, espressione innovativa di una lunga passione per gli elettrodomestici. Dal 1948 infatti Smeg propone soluzioni di cottura all'avanguardia dal design esclusivo.

Ampio e versatile piano di cottura con piastra teppanyaki in dotazione

La nuova cucina Victoria, larga 110 cm, cattura perfettamente l'essenza di un'estetica classica e senza tempo, caratterizzata da una profonda cura per i dettagli e da un amore per le atmosfere calde e familiari. Ricercati particolari come il logo Smeg in stile anni '50 sull'alzatina e le manopole cromate esaltano lo stile distintivo che rende unico ogni prodotto Smeg.
Victoria dispone di due ampi forni multifunzione con capacità 68 litri, con apertura laterale per facilitare l'inserimento e l'estrazione delle teglie. Entrambi in Classe A per i consumi energetici, i forni hanno 4 posizioni di cottura e guide telescopiche di serie. Lo smalto pirolitico e antiacido Ever Clean di cui sono rivestiti riduce l'aderenza dei grassi di cottura e, unito alla funzione speciale Vapor Clean, rende la pulizia dei forni ancora più comoda e veloce.
Ai forni principali si affiancano un terzo forno più piccolo da 41 litri, pensato specificatamente per grigliare, e un pratico cassetto-contenitore, utile per mantenere caldi piatti o vassoi o per riporre pentole o teglie.
Il piano cottura a 7 fuochi, fra cui un bruciatore ultrarapido da 4.2 kW di potenza, è dotato di solide

griglie in ghisa e di una piastra teppanyaki per cuocere senza grassi carne, pesce e verdure e per preparare pietanze sautè alla perfezione. Fra gli accessori in dotazione, anche la griglia in ghisa per il Wok, tegame ideale per friggere, stufare e cuocere a vapore.
Perfetto connubio tra un'estetica dal sapore tradizionale, alte prestazioni e materiali pregiati, la nuova cucina Victoria è disponibile in due varianti di colore: panna classico TR4110P o nero lucido TR4110BL.

Cucina Victoria in versione panna. Estetica senza tempo per atmosfere calde e familiari

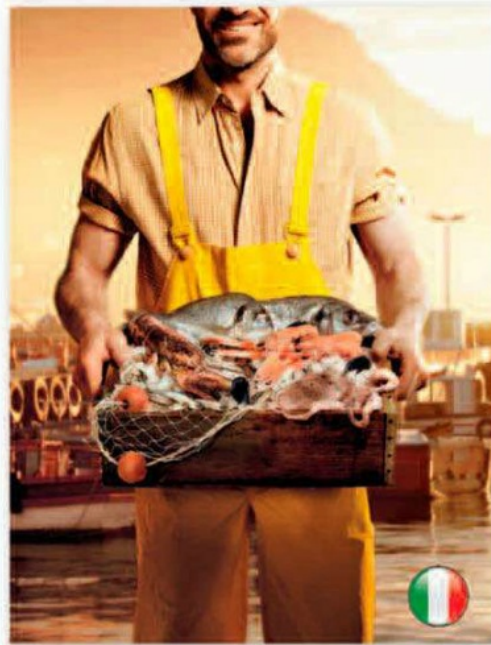
Per maggiori informazioni:
Showroom Smeg Corso Monforte, 30/3 20122 Milano
Tel. 02 76004848 e-mail: smegmilano@tesec.it
www.smeg.it

ROMBO GRATINATO CON PATATE

Ingredienti, dose per 8 persone:

un grosso rombo, 650 g patate,
250 g funghi porcini, 2 porri, 2 tuorli,
trito aromatico (maggiorana, timo, prezzemolo)
noce moscata, vino bianco secco,
olio extravergine di oliva, sale e pepe.

Preparazione

Tagliate il rombo lungo la lisca centrale per potere aprire il pesce a libro. Incidete la lisca in tre punti (alla base della testa, a metà e sulla coda) perché sia più facile toglierla quando il pesce sarà cotto. Cospargete sul rombo aperto circa un terzo dei porri tagliati ad anelli, salate, pepate e richiudete il pesce. Trasferitelo su una placca e infornatelo a 200° per 20', bagnandolo con un dito di vino bianco. Saltate in padella brevemente i funghi a pezzetti e il resto dei porri, con un filo d'olio, sale e pepe. Mettete le patate a lessare e intanto sfornate il rombo. Staccate i filetti laterali e togliete la pelle. Liberate il pesce dal porro, levate la lisca e disponetelo su un piatto da portata. Farcitelo con il sauté di funghi poi ricomponetelo coprendolo con i due filetti pelati. Passate le patate e unite una grattatina di noce moscata, sale, pepe, i tuorli, abbondante trito aromatico. Quindi raccogliete il purè ottenuto in una tasca di tela munita di bocchetta spizzata e fatelo uscire a ciuffetti sul rombo, ricoprendolo completamente.
Passate il pesce al grill finché le patate non saranno gratinate.

i piaceri
dicembre 2012
Merry X-Mas
157
Speciale Natale
16 pagine di idee nuove, divertenti, creative, per apparecchiare e addobbare in sala e cucina
186
Brindisi in Trentino
Gli spumanti metodo classico maturati nell'aria delle Dolomiti sono sempre più buoni... e allegri
196
Le luci di Torino
Ristoranti, pasticcerie, boutique del gusto nella capitale sabauda che si accende per le feste
202
Profumi in tavola
Non c'è solo il senso del gusto: prima di tutto si mangia... con il naso! Con la guida di un esperto
foto Francesca Moscheni, styling Cristina Dal Ben

A Natale
finalmente insieme!
silikomart
silikomart
Passa il tuo Natale in compagnia
Vesti la tua tavola a festa con la coppia
Mr. Ginger e Santa Claus.
Dolci tentazioni con gli originali stampi in silicone.
Le confezioni contengono l'esclusivo ricettario.
Scopri tutti i prodotti dedicati al Natale
MADE IN ITALY
Silikomart S.r.l. • Mellaredo di Pianiga (VE) Italy • Tel +39 041 5190550
silikomart®
www.silikomart.com

Apparecchiare per l'ora più bella

È arrivato il momento tanto atteso, quello in cui ci si siede a tavola per il cenone o per il pranzo. Ma prima ancora delle ricette, sono piatti, posate, bicchieri e decori a creare la giusta atmosfera. Accogliente, calda ed elegante

STYLING CRISTINA MERCALDO FOTO ALVISE SILENZI

Nella pagina precedente
Sul tavolo, secchiello di latta e abete di legno (Blanc MariClò, euro 5,50 e 2,90). Nastro (fiorirà un giardino®, 13,50 euro). Sulla panca "Norden" (Ikea, 55 euro), cuscini (Dialma Brown, euro 32 – contro la parete – e 37). In mezzo, cuscino con passamaneria (Dedar, 200 euro). Runner (piegato) in lino sfrangiato (fiorirà un giardino®, 47 euro), portaposate in bambù (Maxwell & Williams, 19,95 euro) e coltelli "Bon Appétit!" (Opinel, 8,75 euro cad.). Sottopiatti in vetro (Ikea, 2,70 euro cad.), piatti in ceramica (Maxwell & Williams, da 4,50 a 5,50 cad.) e runner in lino (MarinaC, con 2 tovaglioli 120 euro). Calici "Jimena" (Zara Home, 3,99 euro cad.). Fili luminosi (Arteleta). Nella cesta (Maisons du Monde, 99 euro), palle in vetro (Blanc MariClò, 4,20 euro cad.), scatola "Kvarnvik" (Ikea, 3 a 13,99 euro) e cavallo a dondolo con orsetto (L'Oca Nera, 40 euro). Rami di pino (Sia, a partire da 14 euro). Tende "Dagny" (Ikea, 72,90 euro) e reggitenda (Arteleta).

In questa pagina
Piatti in ceramica (Emile Henry, euro 13,90 e 15,90), forchetta con manico in acrilico (Zara Home, 5,99 euro), coltelli "Bon Appétit!" (Opinel, 8,75 euro cad.), bicchieri "Boston coloured" (Villeroy & Boch, 13,50 euro cad.). Sottopiatto in vetro (Zara Home, 11,99 euro). Piatto tondo in legno di faggio (Alessi, 23 euro), calice in vetro (Blanc MariClò, 1,20 euro) e bottiglia (fiorirà un giardino®, 7,50 euro). Tazzine (Alessi, 8 euro cad.) e cucchiaini "Moka" (Sia, 6 a 31 euro). Runner (Society by Limonta, 2 a 150 euro), tovaglioli in lino con applicazioni ad albero (MarinaC, 600 euro con tovaglia da 6). Tavolo "Bistrot" (fiorirà un giardino®, 279 euro), sedie "Multipl's" (Maisons du Monde, 119 euro). Alberello "Winnipeg" (Sia, 29 euro) con luci (Coin Casa, 19,90 euro). Palline in vetro (Sia, 4 a 12,90 euro), abeti di legno (Blanc MariClò, 2,90 euro cad.). Plaid (Coin Casa, 79,90 euro).

In questa pagina Usando i sottopiatti, i piatti, i bicchieri, le posate, il runner e il tovagliolo, l'abete in legno e i cuscini, tutti già citati nelle pagine precedenti, abbiamo creato un accogliente posto tavola. E per un'atmosfera particolarmente cordiale, abbiamo aggiunto: la ciotola "Dressed" (Alessi, des. Marcel Wanders, 14,50 euro), i calici "Jimena" (Zara Home, 3,99 euro cad.), l'alzata in alluminio con testa di cervo (Livellara, 39,90 euro), il portabiscotti in vetro (Maisons du Monde, 16,90 euro). Abbiamo trasformato un taglia biscotti a stella in portatovagliolo (Tescoma, 0,90 euro) e illuminato il piccolo abete con lucette led a pile (fiorirà un giardino®, 3,90 euro).

Buon Golosetto a tutti!
BRANDANI®
gift group
www.brandani.it
Festeggia con i Dolcetti all'Italiana con le ricette dello Chef Claudio Menconi

In questa pagina Da sinistra. Bottiglia stile antico (Dialma Brown, 2 a 119 euro), bomboniera in vetro con piedistallo e bomboniera "Bovary" in vetro rosa (Maisons du Monde, entrambe 14,90 euro). Portafrutta in ferro anticato e alzata in metallo galvanizzato argento con campana di vetro (Blanc MariClò, euro 35,80 e 25). Portacandela in legno (Il Giardino degli Angeli, 38 euro). Piatti "Vintage Flowers" (Royal Fine China, a partire da 19,50 euro). Orizzontali, nel piatto, flûte opaline (Livellara, 6 a 44 euro) e calice in cristallo pantografato (Mikasa, 9 euro). Brocca e vassoio in alluminio galvanizzati argento (Blanc MariClò, euro 22,50 e 29). Nel vassoio, ancora flûte di Livellara e calice di Mikasa, oltre a calice in vetro (Blanc MariClò, 1,20 euro). Tovaglioli in lino (MarinaC, runner e 2 tovaglioli 200 euro). Posate "Marly" in argento (Christofle, 77 euro cad.). Luminosi il decoro sulla tavola (Coin Casa, 35 euro) e il fiocco di neve (Arteleta). Tovaglia in lino ricamato (fiorirà un giardino®, 150 euro). Palle di vetro e rami di pino (Sia, a partire da euro 4,20 cad. e 14 cad.). Sedia "Gustavia" (Maisons du Monde, 149 euro).

Pellini

Particolare e Inconfondibile.

Molto più di un 100 % arabica.

Armonia ed intensità di profumi,
un gusto delicato e raffinato che emoziona.
Pellini Top, Arabica 100%:
uno straordinario caffè, un'esperienza da sogno.

In questa pagina
Anche qui abbiamo utilizzato i piatti, le posate, la flûte e il calice pantografato, il vassoio in alluminio e la bomboniera con piedistallo, il runner sfrangiato e la tovaglia ricamata, il portacandela di legno e i decori luminosi, i rami di pino e la sedia, tutti già citati nella pagina accanto, per creare un posto tavola molto elegante. E per un risultato di grande accuratezza, abbiamo aggiunto: il portaburro monoporzione "Malmaison", il set sale e pepe "Albi" (Christofle, euro 225 e 235 euro) e il cervo in similvetro acrilico (Coin Casa, 24,90 euro). Sotto la campana di vetro abbiamo messo una ghirlanda di bacche (Sia, 27 euro).

Siediti qui, accanto a me

Il bon ton c'entra poco. Piuttosto, i segnaposti ci parlano di amicizia, calore, vera ospitalità. Bastano un po' di cartoncino, forbici e colla per confezionarne di deliziosi, con fantasia e semplicità. Per dire ai nostri commensali: "Aspettavo proprio te!"

STYLING CRISTINA DAL BEN FOTO FEDERICO MILETTO

In questa pagina
Piatto "Galli Rossi" (Richard Ginori 1735, 51 euro), tovagliolo di cotone (C&C Milano, 25 euro), tovaglia in tessuto di lino (Mimma Gini, euro 60/m).
Nella pagina a fianco
Calici di vetro soffiato (Fine Factory, 60 euro cad.), posate "Linea Bronzo" (Mepra, 24 a 409,80 euro), piatti "Jade" in bone china (Rosenthal, euro 14 e 17,50). In lino il runner (Officine via Neera, 150 euro) e i tovaglioli (Bellora, 60 euro con tovaglietta americana).

Una molletta da bucato, un pizzico di polverina brillante, colla, un giocattolino: anche per il più piccolo dei vostri ospiti potete confezionare un segnaposto che lo fa sentire accolto "alla grande".

Agli adulti una coroncina di erba aromatica parla il linguaggio dei fiori. Il rosmarino significa fedeltà, la maggiorana bontà d'animo, la menta sobrietà e saggezza. Il timo auspica amore duraturo, l'origano buona salute.

Se non ci sono omonimie, anche solo le iniziali dei nomi sistemate con fantasia, come su questi cartoccetti portaposate, bastano per indicare con grazia dove deve sedersi chi avete invitato.

E in caso di una cena formale? Solo eleganti cartellini con nome e cognome. Ma come sistemare gli ospiti? Detta il bon ton che a capotavola siedono i padroni di casa. Lui ha alla sua destra la signora più importante e alla sinistra la seconda per grado di riguardo. Lei la stessa cosa con gli ospiti maschi.

In questa pagina
Piatti "Maria Saint Germain" (Rosenthal, euro 25 e 35), posate "Baroque" in alpacca argentata (Sambonet, 20,60 euro forchetta, 12,50 euro cucchiaio). Cucchiaio "Contour" in acciaio argentato (Sambonet , 11,30 euro). Timbri e nastrino (Impronte d'Autore, 15 euro la confezione e 4 euro). Tovaglietta americana (C&C Milano, 25 euro) e tovaglia vintage (Officine via Neera, 200 euro).
Ha collaborato Valeria Oneto.

Piatti, bicchieri, tessuti, posate...

Ci sono serviti per reinventare il classico abete, al posto di palline e fili d'oro. Potete provarci anche voi, con ciò che avete in casa. Oppure con i regali che farete: un modo creativo e divertente per presentare i "soliti" pacchettini

STYLING CRISTINA MERCALDO FOTO ALVISE SILENZI

Nella pagina precedente
Nelle scatole "Kvarnvik" (Ikea, 3 a 13,99 euro), da sinistra. In basso: tazza "Oriental Amari" (Royal Bone China, 35 euro); caffettiera verde e oro (Haviland & Parlon, 300 euro); bicchiere in porcellana dorata (Rosenthal meets Versace, 59 euro).
Al centro: teiera da 1 litro e piatto "Samarkand" in premium bone porcelain (Villeroy & Boch, 112 e 24 euro); teiera "Vernon" con oro colato (Zara Home, 35,99 euro).
In alto: teiera a fiori "Gione" (Dimora, 216 euro) e bomboniera "Apponyi" (Herend, 149,40 euro).
Sul ceppo "Natural Slice" (Baxter, 230 euro ø 40 cm), candele e ceri (Ikea, confezioni a partire da 5,50 euro) e candelabro (Lisa Mori, 29,90 euro). Contenitore "Socker" (Ikea, 9,99 euro il set di 2) con rami di pino "Noble Fir" (Sia, 13,50 euro cad.).
In questa pagina
Piatti senza artifici (Maxwell & Williams, 4,50 e 5,50 euro) e posate di linea essenziale.
In primo piano: cucchiaio "Hermitage" (Cutipol, posto tavola 30,20 euro).
A sinistra dal basso: coltello e forchetta "Casablanca" cesellati a laser (Mepra, 24 pezzi a 382,20 euro); forchetta "Baguette" (Sambonet, posto tavola 73,60 euro); coltello e forchetta "Udine" (Villeroy & Boch, 11,50 e 9,90 euro). A destra dal basso: forchetta e coltello "Arpeggio" (Villeroy & Boch, 11,90 e 12,90 euro); cucchiaio e coltello "Santiago" (Alessi, des. David Chipperfield, 7 euro cad.). Tovaglioli in tessuto "Deluxe" (Chivasso by Jab Anstoetz, euro 98,20/m). Di fiorirà un giardino® i portatovaglioli a led e le stelle di terracotta (cad. 3,90 e 1 euro). Porta T-light a specchio (Zara Home, 6,99 euro cad.). Fiocco di neve in acrilico (Coin Casa, 8,90 euro). Per sfondo, tessuto da arredo in fibra di vetro "Supernova" (Chivasso by Jab Anstoetz, euro 166,70/m).

In questa pagina
Ecco le stoffe in cui abbiamo avvolto i pacchi, dal basso, da sinistra. Prima fila: stoffa bourette 100% seta (Dominique Kieffer, euro 125/m) e tessuto da parati "Sassy" a losanghe su fondo ignifugo (Dedar, euro 147/m). Seconda fila: lino a stampa "Whisperers Garden" e cotone "Regatta" bianco e beige (Chivasso by Jab Anstoetz, euro 119,90/m e 47,70/m). Terza fila: lino beige "Lin Lame" e tessuto di lana bianca "Bestial" (Dominique Kieffer, euro 147/m e 198/m). In cima: tessuto da parati "Groovy" a righe su fondo ignifugo (Dedar, euro 147,40/m). Scatolina "Kvarnvik" (Ikea, 2 a 13,99 euro). Nastri in tessuto (Dedar, a partire da euro 15,40/m). Alzata in acciaio galvanizzato (Blanc MariClò, 39 euro con campana di vetro) e cipolle in vetro soffiato (Sia, 4 a 12,90 euro). A terra, dal basso: tessuto "Broderie Captivante" e "Lin Lame" (Dominique Kieffer, euro 246/m e 147/m). Runner beige e tovagliolo (MarinaC, euro 120 con 2 tovaglioli e 40/m).

In questa pagina
In primo piano, vaso "Nek" in vetro (Villeroy & Boch, 49 euro), con ramo di bacche (Sia, 29 euro). Scala in legno (100FA, prezzo su richiesta). Bicchieri, dal basso. Primo scalino: "Colour Concept" rosso (Villeroy & Boch, 14,90 euro); opaline a stelo (Livellara, 6 a 44 euro); per acqua con base lavorata in rilievo (Zara Home, 3,99 euro) e a calice "Dressed" (Alessi, 21 euro). Secondo scalino: con decoro a spirale (Coin Casa, 5,90 euro), a stelo corto (Val Saint Lambert, 151 euro) e a stelo lungo "Oxymore" (SaintLouis, 120 euro). Terzo scalino: calice rosso (Livellara, 9,50 euro) e calice da vino (Maisons du Monde, 6 a 14,90 euro.) Sull'ultimo scalino: coppa champagne (Chef & Sommelier, 8 euro). Decori in cristallo e fiocchi di neve in acrilico (Coin Casa, a partire da 5,90 euro).

E ogni giorno c'è una bella sorpresa

Chiudete gli occhi. Pensate alla persona per cui cercate un regalo. È raffinata? Ama le atmosfere rétro? È appassionata di high tech? Sognatrice? Oppure è un po' di tutto questo... Non vi resta che aprire questo calendario di dicembre e scegliere l'oggetto giusto

STYLING CORA VOHWINKEL **FOTO** MATTEO IMBRIANI

RAFFINATO

1. AUGURI CIFRATI
I corredi sono in declino. Ma avere le iniziali ricamate è impagabile. Anche sui tovaglioli, come questi in lino di MarinaC (30 euro l'uno) realizzabili in più colori e diversi tipi di bordo.
www.marinac.it

2. LUSSI DI MEZZANOTTE
Una cena a lume di candela: sarà perfetta con la flûte e il candelabro gemelli "Mille Nuits by Mathias" di Baccarat, con stelo sabbiato. Costano 160 euro ciascuno.
www.baccarat.com

3. PENTOLE D'ORO
Dice "faccio dorare", ma poi carbonizza? In modo elegante fateglielo capire con le pentole Frabosk rivestite in Golden Titanium antiaderente. Wok 21,50 euro, tegame 23,50 e coperchio 8,90.
www.frabosk.it

4. GRAN GALA
Per il cenone è gradito l'abito da sera. Così anche la bottiglia Magnum di Prosecco Doc Millesimato Extra Dry di Dogarina (30 euro) si veste in alta livrea. In edizione limitata.
www.vignadogarina.com

5. ARTE IN FUMO
Sono ispirate ai quadri di Giorgio Morandi le candele artigianali "Le Morandine" di Sonia Pedrazzini. Il set di 4 in custodia timbrata e firmata dall'autrice costa 180 euro.
www.soniapedrazzini.it

6. RIFLESSI D'ARGENTO
Un regalo importante: le posate "Royal Cisele" in argento 925 (a sin.) e "Commodore" in silverplated di Christofle. Per entrambe le collezioni, coltello 87 euro, le altre posate 77.
www.christofle.com

NOSTALGICO

7. BONTÀ SENZA TEMPO
Vini, salumi e conserve artigianali, golosi tesori della Bassa emiliana. Tanti quanti se ne vogliono, da comporre a piacere in scatole di legno, a vario prezzo. Di Parma&Co.
www.parmaeco.it

8. CAFFÈ VINTAGE
Stile "Amici del bar Margherita" la macchina "Icona Vintage" (160 euro), sia a cialde sia con caffè macinato. Il top è scaldatazze. Fa anche ottimi cappuccini. Di De'Longhi.
www.delonghi.com

9. E LA PASTA PIACE SEMPRE
Che sia un rimedio anticrisi, un'abitudine di famiglia o una moda, per chi ama fare la pasta a mano ci vuole una macchina come "Atlas 150 Wellness" di Marcato. Costa 60,80 euro.
www.marcato.net

10. COUNTRY FIORITO
La scatola di latta "Attimi di Festa" di Wald, con guanto da forno e un sottopentola in ceramica, è un regalo classico e intramontabile. Costa 52,40 euro.
www.wald.it

11. SPLENDIDI BARATTOLI
Sono come quelli delle vecchie dispense ma hanno sorprendenti applicazioni di strass i barattoli "Incanto" di Tognana. Costano 10,80 euro ciascuno.
www.tognanaporcellane.it

12. CITAZIONI RÉTRO
Tovagliette americane, borse per la spesa e grembiuli (da 19 a 45 euro) stampati con nostre copertine anni '50. Di Tablecloths in collaborazione con *La Cucina Italiana*.
www.tablecloths.it

HIGH TECH

13. EXTRA ORDINARI
Pezzuole biodegradabili in pastiglie, olio da raccolta precoce di olive taggiasche e sali da grattugiare. Di Galateo&Friends, in confezioni da comporre a piacimento.
www.galateofriends.it

14. PER CUCINE EVOLUTE
Macinino a motore "2 in 1" (diviso in verticale, in una metà contiene sale, nell'altra pepe) e bilancia di moderno design con display digitale. Di WMF, costano 29,95 e 49,95 euro.
www.wmf.it

15. MODERNA COVATA
Cuoce contemporaneamente fino a 7 uova alla coque o sode. Un segnale acustico avvisa la fine della cottura. Serve anche per cuocere verdure al vapore. Di Severin, a 59 euro.
www.severin.com

16. PROFESSIONISTI DEL CAFFÈ
"Intelia One Touch Cappuccino", con macine in ceramica per caffè in chicchi e sistema di preinfusione per aroma più o meno intenso. Anche per cappuccini. Philips Saeco, 840 euro.
www.philips.it

17. INSIEMI DIVERSI
Dentro sono di porcellana, fuori di acciaio. I vasi della linea Fusion Goods di Villeroy & Boch (34 e 49 euro) sono pensati per una sala elegante, ma si adattano benissimo alla cucina.
www.villeroy-boch.com

18. TURBO IN TAVOLA
Collocata sul fondo del forno, questa pietra refrattaria di Smeg (97 euro) in pochi minuti cuoce pizze, torte salate, pesce e verdure. I manici consentono di portarla direttamente in tavola.
www.smeg.it

le TRE MARIE dal 1150

ROMANTICO

19. TI APRO UNA FIABA
Per i vostri principi e principesse, i vasetti (50 euro il grande, 20 il piccolo) "Marmellarte confetture da favola" con personaggi di fiaba realizzati a mano in legno da Greta Penacca.
espiralidoso@virgilio.it

20. PIATTO DI COPPIA
Vi sentite inseparabili e fantasticate di partire insieme per una fantastica meta. Diteglielo con i piatti "Multidish" disegnati da Maxime Ansiau per Seletti. A 100 euro.
www.seletti.it

21. DOLCI CHIMERE
Se sognate che qualcuno vi faccia torte come questa a righe e pois della cake designer Barbara Regini, regalate il kit "Wonder Cakes" (30 euro) di Silkomart con il necessario per realizzarle.
www.silikomart.com

22. CIAK SI BRINDA!
Un Natale da film con le bottiglie di Dom Pérignon 2003 e Dom Pérignon Rosé 2000, a 140 euro, in edizione firmata da un famoso regista: David Lynch.
www.domperignon.com

23. PIZZA FATTA CON IL CUORE
Per chi è affetto da (diffusissima) pizzamania "iLoveCooking" di Ballarini (a partire da 30 euro) è un kit con teglia a forma di cuore, ricettario, origano, concentrato e polpa di pomodoro Mutti.
www.ballarini.it

24. DESIGN SOLIDALE
Alzatina a tre piani richiudibile (210 euro, des. Marcel Wanders) e magneti da frigo (5 euro cad.). Di Alessi, che fino a Natale devolve 1 euro per acquisto a una casa famiglia in Congo.
www.alessi.it

Preriscaldare il forno a 180°; imburrare e infarinare la base e i bordi di una tortiera di 22 centimetri. Mettere il cioccolato nel recipiente inox, inserire il **gancio a mezzaluna** e impostare la velocità di mescolamento a 3 e la temperatura a 50°C; quindi cuocere per 8 minuti.

Ridurre la temperatura a 40°C e aggiungere il burro e lo zucchero utilizzando la **frusta K** a velocità 4. Montare i tuorli d'uovo a poco a poco. Mantenere la temperatura e la velocità, mescolando le mandorle tritate e la farina. Regolare la velocità di mescolamento a 1 e aggiungere la polvere di cacao.

Mettere da parte l'impasto per la torta. Lavare la ciotola e utilizzando la **frusta a filo**, montare gli albumi a neve e un po' alla volta unire l'impasto della torta.

Trasferirlo nella tortiera già imburrata e cuocere in forno per 30 minuti o finché la torta risulti salda al tatto. Lasciare intiepidire per 5 minuti su una griglia e una volta raffreddato tagliare il dolce a metà.

Preparare la ganache al cioccolato. Usarne metà per farcire il dolce e l'altra metà per ricoprirlo. Decorare a piacere con ribes rossi, foglioline di menta e scorza di arancia.

Per la crema ganache

Grattugiare il cioccolato con il **food processor** utilizzando il disco per sminuzzare finemente alla velocità 3.

Montare il **gancio a mezzaluna**, impostare la temperatura a 120ºC e la velocità di mescolamento a 1. Versare la panna e lo zucchero nel recipiente dell'apparecchio e bollire il tutto. Portare la temperatura a zero. Unire il cioccolato e continuare a lavorare il composto finché il cioccolato si sarà sciolto completamente.

Per una ganache profumata all'arancia unire la scorza grattugiata di un'arancia non trattata.

Le bollicine delle Dolomiti

Chardonnay, Pinot nero, aria di montagna: ecco la ricetta degli spumanti che nascono in Trentino. Al primo posto sempre il mitico Ferrari, ma anche le etichette dei piccoli produttori ci hanno riservato brindisi sorprendenti

TESTO E FOTO MARCO SANTINI

L'aria pulita e frizzante delle Dolomiti: è questo uno dei segreti del successo delle bollicine Trento Doc. Del resto il Trentino vanta alcuni primati in fatto di quota: basti pensare alla classificazione UE che ne fa la regione di coltivazione viticola di montagna più importante d'Europa, e alla tendenza ormai consolidata di cercare uno sbocco verso l'alto per i nuovi impianti a vigna. La storia delle bollicine trentine (e italiane in assoluto) comincia nel 1902, quando Giulio Ferrari torna dalle sue esperienze in Champagne e produce il primo "metodo classico" italiano: un vino spumante, ottenuto da uve chardonnay e pinot nero coltivate in collina e sottoposte a un processo di rifermentazione in bottiglia. La grande intuizione di Giulio Ferrari fu quella di capire che le condizioni pedoclimatiche della regione intorno a Trento erano simili a quelle di Épernay, il cuore della regione dello Champagne.

La famiglia Lunelli, alla guida marchio Ferrari da 3 generazioni, ha condiviso la passione di Giulio per le bollicine di qualità e oggi un vino come il Giulio Ferrari

A destra
La sala degustazione di Ferrari, la prima azienda di spumante trentino.
A sinistra
Nella cantina Dorigati si ruotano le bottiglie con il *remuage* manuale, operazione indispensabile nel "metodo classico".

Riserva del Fondatore rappresenta il termine di paragone per i "metodo classico" italiani e si confronta alla pari con i più grandi Champagne. Si tratta di un vino esaltante per struttura, complessità ed eleganza. Capace di notevole invecchiamento (da provare le riserve '93 e '94, oltre al 2001), proviene dal vigneto storico del Maso Panizza e matura sui propri lieviti per un decennio. Dal colore dorato alle bollicine finissime, dal bouquet con le sue sfumature di frutta esotica, cera, caramello e zafferano fino al gusto secco armonico e vellutato, tutto, in questo vino in grado di accompagnare l'intero pasto, racconta l'arte, la passione e il rispetto per il territorio. Di grande classe e carattere anche il Riserva Lunelli: uno Chardonnay in purezza, ottenuto da uve provenienti dai vigneti di Villa Margon, che compie un passaggio in legno prima di maturare almeno sette anni sui propri lieviti. Vino d'importante struttura, da provare con la polenta concia oppure con gli strangolapreti.

Se Ferrari è l'apripista, oggi un numero crescente di piccoli imprenditori e vignaioli ha abbracciato i precetti di qualità e rigore, imbarcandosi in un'avventura effervescente destinata a far parlare delle bollicine trentine. Si tratta per lo più di realtà famigliari con produzioni contenute: fra i prodotti più interessanti c'è il Blauwal di Cesconi, azienda nota per i vini fermi del territorio, che ha deciso di avviare una microproduzione di bollicine di altissimo livello. Si tratta di un vino di grande carattere che effettua la prima fermentazione in barrique al terzo passaggio e la seconda in bottiglia, sui lieviti per almeno quattro anni. Il risultato è un vino da tutto pasto, potente e seducente.

In casa Dorigati, piccola cantina storica di Mezzocorona, brilla il Methius, un Brut Riserva ottenuto da uve chardonnay per il 60% e pinot nero per il 40%, che fermenta in barrique e matura sui propri lieviti per almeno cinque anni. Morbido e pieno, si abbina bene agli antipasti di pesce ed esalta un pranzo a base di pomodori del Vesuvio e mozzarella di bufala del Cilento.

L'Azienda Agricola Balter vive del carattere di Nicola Balter e della figlia Clementina. I loro vini sono autentici e ricchi di carattere. A partire dal Brut Riserva, una cuvée di Chardonnay e Pinot nero che vanta un parziale passaggio in legno e una permanenza sui lieviti di almeno 72 mesi. Piccola produzione (3000 bottiglie), fine, complesso, minerale, di buona struttura, con sentori di biancospino, pesca e caramello. Molto interessante anche il Brut Rosé: Pinot nero in purezza per un vino da provare con i tortelli alle erbette o col ripieno di boraggine.

Abate Nero, di Trento, è una piccola azienda di nascita recente, che nel nome vuole richiamare l'abate francese (un tale Dom Pérignon) inventore dello Champagne. Veri trentini invece i soci dell'azienda, il cui prodotto di spicco, il Riserva Cuvée dell'Abate, è un vino di grande eleganza, figlio del suo territorio, nitido e complesso. Interessanti anche il Brut Rosé e l'Extra Brut. Infine un'altra realtà da poco sul mercato e assai promettente è Opera, in Val di Cembra. Circondata da vigne spettacolari, propone un notevole Brut Millesimato e un Brut Rosé… ma la vera novità è il Pas Dosé, schietto, sapido, quasi austero, che racconta come pochi altri le montagne da cui nasce.

DOVE SI TROVANO I PRODUTTORI

Ferrari
Via ponte di Ravina, Trento, tel. 0461972311, www.cantineferrari.it

Cesconi
Via Marconi 39, Pressano (TN), tel. 0461240355, www.cesconi.it

Abate Nero
Sponda Trentina 45, Trento, tel. 0461246566, www.abatenero.it

Balter
Via Vallunga II 24, Rovereto (TN), tel. 0464430101, www.balter.it

Dorigati
Via Dante 5, Mezzocorona (TN), tel. 0461605313, www.dorigati.it

Opera
Via Tre Novembre 8, Giovo, frazione Verla, Val di Cembra (TN), tel. 0461684302, www.operavaldicembra.it

PER INFORMAZIONI

Istituto Trento Doc, tel. 0461219300, www.trentodoc.com

4 ETICHETTE PER IL CIOCCOLATO

Nuove nozze di divine bontà

Oltre ogni tabù, il puro fondente, quasi privo di zuccheri, può trovare un compagno perfetto in un grande, classico vino rosso.

Cioccolato e vino: qual è l'abbinamento giusto per un prodotto così intenso, persistente, "denso"? Molti sommelier hanno aggirato l'ostacolo scegliendo distillati o vini fortificati: alcol per pulire il palato dalla sua pastosità e zuccheri per sostenerne la dolcezza. Questi elementi però possiamo trovarli anche nel vino e tentare così di seguire altre strade. All'aumentare della forza del cioccolato, cercheremo un incremento della percezione alcolica nel vino e, facendo volare istinto e fantasia, riusciremo a sposare due grandi passioni, cercando tra i prodotti più fini e ricercati. [*yoel abarbanel*]

L'ETICHETTA/UN'ONDA SPUMEGGIANTE DI VITA

Come il Lago d'Iseo bagna le rive della Franciacorta, così lo spumante bagna le pareti di un calice: con un'onda frizzante, che appare nell'etichetta del Franciacorta Pas Dosé Riserva 2006 "QdE" de il Mosnel. L'ha creata Laura Ferrario dello Studio FerrarioDesign, vincendo il premio il Mosnel "Questione di Etichetta". Per questa speciale cuvée (Chardonnay, Pinot bianco, Pinot nero) ha ripreso la sagoma del lago, dando vita a un concept "che esprime tutta la potenza con cui una bottiglia di Riserva appena stappata si riversa in un calice di cristallo". Il font è moderno e importante, l'Anorak rotondo e rigoroso. Spiccano per gli astucci le carte Favini nella loro brillantezza, perlescenti e cangianti, lussuose come questa Riserva: color oro e un crema per vestire un gioiello enologico di eccellente annata, affinato per ben 5 anni sui lieviti. Edizione limitata e numerata da collezione. [*carlo spinelli*] www.ilmosnel.com

Per cioccolato bianco
Basilicata Igp Moscato "Vignali" 2012
7,5% vol. - € 6

Vino del dopo pasto e della festa per antonomasia, da un'eccellente cooperativa in alta Lucania. Leggero nella spuma, ha profumi più fini della versione astigiana: mela cotta e uva spina. In bocca è fresco e permane sulle acidità, accentuate da una finissima effervescenza. Da servire a 6 °C in calici da bianco o in flûte. **Cantina di Venosa, Venosa (PZ), tel. 097236702, www.cantinadivenosa.it**

Per cioccolato al latte
Toscana Igt Ansonica Passito "Dolce A." 2011
13,5% vol. - € 20 (500 ml)

Rarità di una piccola azienda biologica sulla costa maremmana. Uva insolita, l'ansonica si presta all'appassimento mostrando un bouquet intrigante, che qui non è coperto dal legno, dato il solo affinamento in acciaio. Profumi intensi ed eleganti di frutta candita, uva passa, latte di mandorla. In bocca è molto dolce, ma dall'acidità piacevole e quasi salina, di grande forza rinfrescante. Sui 12 °C in calici da bianco. **Az. Agr. Il Cerchio, Capalbio (GR), tel. 0564898856, www.ilcerchiobio.it**

Per cioccolato fondente al 66-70%
Romangia Igt Rosso V. T. 2008
16,5% vol. - € 7,50 (375 ml)

Cannonau 100%, selezionato da una azienda che valorizza il patrimonio sardo in un clone unico per finezza e rotondità dei vini che crea. Viene lasciato in pianta per tre mesi prima di essere vinificato e affinato in acciaio: dolce e morbido, dai profumi di marasca cotta e cannella, e dal gusto vellutato e perfino leggero, con finale leggermente piccante. Sui 14 °C in calici da bianco. **Nuraghe Crabioni, Sorso (SS), tel. 3402742056, www.nuraghecrabioni.com**

Per cioccolato fondente al 90%
Barbaresco Docg "Cà Grossa" 2007
15% vol. - € 28

Un "grande" vino per concentrazione, potenza, intensità e razza. Colore granato impenetrabile, profumi di tabacco e legno, senza perdere la tipica nota di rosa appassita. In bocca è secco, di grande calore e impatto, tanto da prolungarne la persistenza, su note di fumé e liquirizia. Sui 18 °C in calici svasati. **F.lli Rapalino, Neviglie (CN), tel. 0173630227, www.rapalino.com**

Foto Tips

GIUSEPPE VACCARINI
Nominato miglior sommelier del mondo nel 1978, è presidente dell'Associazione della sommellerie professionale italiana.

Cognac: aristocrazia dei distillati

Nasce dal vino il nobile Cognac, distillato di bianchi ottenuti per il 98% da uve ugni blanc (trebbiano) in alcune sottozone della Charente e della Charente-Maritime. Grande Champagne, Petite Champagne e Borderies sono, in ordine di qualità e importanza, quelle che danno i Cognac migliori. Dopo le due fasi di distillazione, il cuore più fine del distillato matura e invecchia in botti di rovere (*tonneau*), acquistando il tipico colore giallo oro-ambrato e aromi di spezie dolci, frutta rossa e frutta secca. L'invecchiamento varia da 30 mesi fino a un massimo di circa 60 anni, di cui solo una prima parte nelle botti e il resto nel vetro. Ma il segreto dell'unicità di ogni Cognac sta soprattutto nell'assemblaggio di distillati diversi, per gusto, per età e per sottozone.

Oltre alla terra di origine, la qualità si valuta in base all'invecchiamento, che non è espresso in anni ma in sigle (vedi la tabella), determinate dall'età del Cognac più giovane utilizzato nell'assemblaggio. Per orientarsi nella scelta, occorre però badare anche alla confezione (bottiglia in vetro o in cristallo) e alla dichiarazione dell'azienda sulla scelta delle riserve per l'assemblaggio. Anche il prezzo può essere un buon indicatore: per i VS e VSOP la spesa può essere abbastanza contenuta, mentre per gli XO e alcune riserve particolari sale decisamente, ma può valerne la pena, se si vuole bere davvero molto bene...

Per valorizzarlo come merita, il Cognac si serve alla temperatura di circa 20-22 °C, scaldato con il leggero calore della mano. *Humaniser* dicono i francesi, rendendo molto bene l'idea di che cosa si deve fare: portare il distillato il più vicino possibile alla temperatura corporea, per liberarne tutti gli aromi. In particolare, alcuni finissimi VSOP e XO dovrebbero essere serviti a una temperatura iniziale di cantina e portati con calma, in diversi minuti, a una temperatura che superi i 22 °C, e con il solo calore della mano. Guai invece a scaldare il Cognac con la fiamma di una candela! Per la velocità dell'operazione e la più alta temperatura che si raggiunge in breve tempo, gli aromi vengono distrutti a causa di una rapida e indesiderata ossidazione ed evaporazione, mandando in fumo la complessità e la finezza di un bouquet formatosi in diversi anni di affinamento.

Anche nell'abbinamento con il cibo il Cognac vince gli altri distillati, con doti di versatilità unica. I primi esperimenti, partiti da alcune case produttrici, hanno sposato con successo il VSOP a una terrina di foie gras al pepe di Szechuan, al sushi, alla tartare di salmone, mentre l'XO è stato abbinato con animelle ai funghi porcini, con formaggi erborinati (roquefort o gorgonzola) e con pecorino di Pienza molto stagionato. Per noi si è rivelato interessante l'abbinamento con la cacciagione, specie se speziata e con intingoli ricchi, che danno una sensazione di untuosità e grassezza: il Cognac è in grado di riportare il palato al giusto livello di percezione per il boccone successivo. Naturalmente con cioccolato fondente e con dessert a base di cioccolato amaro, il Cognac è sempre un piacere a cui è difficile resistere.

Il bicchiere giusto
Per apprezzare la complessità degli aromi e del gusto del Cognac, la parte superiore della coppa deve essere più stretta della base: il bicchiere tradizionale ha la forma di tulipano poco allungato.

Il "ballon"
Viene tollerato perché permette una buona presa della coppa sul palmo della mano, per ben *humaniser* il distillato.

La scala delle qualità

Denominazione	Età dell'acquavite più giovane
VS (Very Superior) o Trois Étoiles	Fino a 4 anni e mezzo
VSOP (Very Superior Old Pale)	Tra 4 anni e mezzo e 6 anni e mezzo
XO (Extra Old) o Napoléon	Più di 6 anni e mezzo

LE SCELTE DI DICEMBRE

Preziose meditazioni

8 ½

Hennessy XO
€ 215

Tra le case dominanti nella regione dal 1765, e oggi leader mondiale, Hennessy si caratterizza per distillati di una certa struttura e ricchezza di sapori. L'XO, assemblaggio di decine di Cognac delle migliori zone, regala sensazioni finissime: dal colore giallo arancio ambrato intenso al bouquet con aromi di frutta secca e frutta esotica matura, alle note di cannella e di tostatura. Pieno, molto morbido ed equilibrato, ha una persistenza intensa, decisamente piacevole.
www.hennessy.com

9+

Delamain Vesper XO
€ 116

L'inglese James Delamain fondò la casa nel 1762 e sono ancora i suoi eredi che firmano questi Cognac, unici per il loro stile delicato e la loro eleganza. Il "Vesper", vigoroso, a lungo invecchiato, ha un bouquet molto complesso e intenso con note di frutta matura, di legno, profumi di sottobosco, frutta secca e vaniglia. Chiude con l'aroma di "rancio", tipico dei grandi Cognac, ossia con la percezione di forza e calore dell'alcol, immediatamente seguita da un senso di straordinaria soavità, che nasce dall'unione della morbidezza con gli aromi più fini ed eleganti. Nel sapore molto morbido, carezzevole, si rivela perfetto l'equilibrio con la nota acida. Grande complessità, strepitosa persistenza.
www.delamain-cognac.fr

8 ½

Hine Antique XO
€ 180

Dal 1782 Hine produce distillati che si distinguono per grande equilibrio, ricchezza di sapore ed eleganza. Il perfetto blend di una ventina di distillati da uve della Grande e della Petite Champagne si esprime nella peculiare fragranza dell'Antique. Il suo bouquet è ricco di aromi di frutta secca e di frutta candita con leggerissime note speziate in chiusura. Al gusto è pieno e rotondo, equilibrato, caldo e suadente con un finale piuttosto lungo su note fini di frutta matura.
www.hinecognac.com

LUIGI CARICATO
Oleologo e scrittore, divulgatore della cultura dell'extravergine, dirige Olio Officina Food Festival.

10 EXTRAVERGINI STRANIERI

Rari oli d'Europa

Chi ci ha seguito in questi anni ha visto che straordinaria, inesauribile ricchezza di extravergini offre l'Italia. Questo mese, tuttavia, ci siamo spinti oltre confine, facendo un'incursione tra i migliori oli europei. Tra i nostri dieci favoriti, che vi proponiamo in ordine di qualità, la Spagna si aggiudica il primo posto, ma anche Slovenia, Croazia, Grecia e Portogallo ci hanno sorpreso, con produzioni bio ed eleganti confezioni. Quasi impossibili da trovare in Italia, si possono ordinare online, magari per stupire, con un regalo ricercato e davvero fuori del comune. Dall'1 al 4 marzo sarà poi possibile assaggiarli a Trieste, alla manifestazione Olio Capitale (www.oliocapitale.it), per il piacere del confronto tra la qualità straniera e quella nostrana.

Migliore olio straniero

Cortijo de Suerte Alta Dop Baena
(bott. 500 cc)

Un'azienda familiare racchiude in raffinata bottiglia l'altissima qualità del suo olio bio: olive picual, hojiblanca e picuda per un fruttato intenso, un gusto vellutato ed elegante, con lieve piccante e note pulite di mandorla nel finale.
Cortijo de Suerte Alta, Albendín (Córdoba), Spagna, www.suertealta.es

Fuente de la Salud Dop Priego de Córdoba
(bott. 500 cc)

Da olive picuda, hojiblanca e picual, un olio dal fruttato intenso ed erbaceo, con chiari sentori di pomodoro. Una nota dolce al primo assaggio lascia poi spazio ad amaro e piccante armonici, ben dosati; finale vegetale e lievemente astringente.
Almazaras de la Subbética, Carcabuey (Córdoba), Spagna, www.almazarasdelasubbetica.com

Masia el Altet Premium, capsula blu
(bott. 500 cc)

Blend di olive picual, arbequina, genovesa e blanqueta che dà profumi fruttati di media intensità, erbacei, con sentori di cardo e di pomodoro. Sapore vegetale ed equilibrato, con piccante netto in chiusura e sentori di mandorla verde.
Masia el Altet, Ibi (Alicante), Spagna, www.masia-el-altet.com

Oro del Desierto
(bott. 500 cc)

Da olive bio hojiblanca, picual e arbequina, è giallo dorato e limpido, dal fruttato erbaceo di media intensità, elegante e morbido. Il gusto vegetale, appena piccante, amaro con equilibrio, rivela tocchi di pomodoro e mela e lieve astringenza finale.
Rafael Alonso Aguilera, Tabernas (Almeria), Spagna, www.orodeldesierto.com

Rincón de la Subbética Dop Priego de Córdoba
(bott. 500 cc)

Da sole olive hojiblanca, un olio bio dai profumi fruttati intensi, erbacei, con sentori di pomodoro. Al palato è avvolgente, con gusto di ortaggi, amaro e piccante ben dosati e sentori di mela e basilico in chiusura.
Almazaras de la Subbética, Carcabuey (Córdoba), Spagna, www.almazarasdelasubbetica.com

Meraviglia
(bott. 500 cc)

Mix di olive pendolino, leccino, frantoio e ascolana, al naso ha note fruttate intense, vegetali, dalle nette connotazioni erbacee, con richiami al cardo e al carciofo. In bocca è morbido, con note di erbe di campo e mandorla.
Az. Agr. Labinac Musizza, Torre-Abrega, Istria, Croazia, ugo.musizza@pu.t-com.hr

Mahne S. Domenica
(bott. 500 cc)

Olive pendolino in purezza per un olio dal naso fruttato-erbaceo medio-leggero, con gusto di carciofo e una sensazione morbida e fine al palato. Equilibrato nelle note amare e piccanti, chiude con una spiccata sensazione di mandorla verde.
Az. Agr. Paolo Mahne, Castellier, Istria, Croazia, info@tz-kastelirlabinci.hr

Jenko
(bott. 500 cc)

Da olive istrska belica, questo extravergine ha profumi fruttati medio-leggeri, erbacei, con sentori di carciofo e cardo. Al palato ha buona fluidità e armonia, amaro pronunciato ma ben dosato, lieve piccante, gusto vegetale e finale ammandorlato.
Jenko Boris, Bertoki, Slovenia, www.oljcno-olje.com

Mani Bläuel
(bott. 500 cc)

Da trent'anni di agricoltura bio in uno dei lembi più affascinanti del Peloponneso, un olio da olive koroneiki dagli accenti fruttati medio-leggeri e richiami al carciofo e alla cicoria. Armonico, ha tocchi di mandorla e punte piccanti più marcate in chiusura.
Bläuel, Messinia, Grecia, www.blauel.gr

Acushla Douro Superior
(bott. 500 cc)

In originale lattina, un extravergine bio da olive cobrançosa, madural, verdeal transmontana. Al naso è fruttato erbaceo di media intensità, con note di frutta bianca. Di buona fluidità, nel sapore ricorda il carciofo.
Tetriberica, Quinta do Prado, Villa Flor (Bragança), Portogallo, www.acushla.pt

illustrazione Karin Kellner/2DM, foto Riccardo Lettieri

A Natale sono tutti più buoni…

Questo Natale, sotto la Mole

Il cioccolato di Gobino, la finanziera delle Tre Galline, lo zabaione del Bicerin: la capitale sabauda propone i sapori delle feste, tradizionali, irresistibili. Con un tocco di contemporaneità, illuminata dalle Luci d'Artista

TESTO GIULIA STOK FOTO ANDREA FORLANI

Passeggiando per Torino sotto Natale vi troverete spesso ad alzare lo sguardo per riempirvi gli occhi di luminarie: sono le Luci d'Artista, che da quindici anni arredano piazze e monumenti della città, a partire dalla Mole Antonelliana, con l'estro di creatori contemporanei. Non dimenticatevi però di guardare anche più in basso, verso le calde vetrine delle feste imbandite dalla maestria di chef, cuochi e pasticcieri.

Gran tradizione di antipasti e dolci minisize

Seguire l'itinerario delle piazze è un buon modo di scoprire la città, che ne ha di bellissime. Si può partire da piazza San Carlo, da sempre salotto buono di Torino, con portici barocchi e due chiese gemelle. Salotto nel salotto è il Caffè San Carlo, quintessenza di eleganza ottocentesca. Si può fare colazione con una brioche ricoperta di zucchero o con un piattino di pasticceria mignon: tartellette di pasta frolla, bignè (qui le chiamano *bignole*) ripieni di crema pasticciera o chantilly, funghetti impolverati di cacao, cannoli ripieni di zabaione, tutti di piccolissimo formato. Un antico vezzo torinese apprezzato nel mondo.

A pochi passi dalla piazza, in via Maria Vittoria, eccovi di fronte a Steffanone, tempio della gastronomia che fece fortuna a fine Ottocento con piatti ottimi ma così sobri che potevano essere scambiati per creazioni della padrona di casa. Oggi è famoso per una sequenza impressionante di antipasti, dal tradizionale vitello tonnato alla lingua di fassone con bagnetto verde, dalla galantina di pollo al tartufo nero, al soufflé di formaggi piemontesi.

A merenda nel caffè che inventò i tramezzini

Proseguendo lungo via Roma si raggiunge in breve piazza Castello, con il palazzo reale e la cappella di Guarino Guarini. L'andamento barocco è interrotto da Palazzo Madama, rinnovato nel Settecento solo a metà: la facciata è di Juvarra, il retro invece è rimasto quattrocentesco e contrasta piacevolmente con la mole moderna del Teatro Regio, progettato da Carlo Mollino.

Scivolando a destra sotto i portici si incontra il minuscolo scrigno liberty del Caffè Mulassano, a cui si deve intorno agli anni Trenta l'invenzione dei tramezzini, i gustosi panini triangolari fatti con due mezze fette di pancarré e farcitura: il loro nome è attribuito a Gabriele D'Annunzio. Il caffè è all'imbocco della Galleria Subalpina, perfetto modello ottocentesco di passaggio coperto commerciale ispirato a quelli parigini, con un cinema e una libreria antiquaria che appartengono alla storia della città. La galleria sbuca in piazza Carlo Alberto, sede della biblioteca nazionale. Tra questa piazza e la vicina piazza Carignano, che ospita il Museo del Risorgimento e un affascinante teatro settecentesco traboccante velluto rosso e dorature, dal 1890 l'Enoteca Parola propone una selezionatissima scelta di etichette.

Via Po, lunga strada per golosi

A questo punto proseguite per piazza Vittorio, da raggiungere percorrendo via Po, una delle sole due vie del centro che si discostano dall'impianto romano, tagliandolo in obliquo. Qui incontrate la miglior cioccolata amara

Sopra
I gianduiotti, specialità torinese, delizioso mix di cacao, nocciola gentile delle Langhe e zucchero. L'eleganza ottocentesca del Caffè San Carlo.
A fianco
La Mole Antonelliana, simbolo della città. Ogni Natale si illumina con le Luci d'Artista.

Sopra
Panorama notturno dalla Mole Antonelliana.
A destra, in senso orario
Piazza Carignano e la storica gelateria Pepino. *Tagliolini verdi con gamberi e bottarga* di La linea continua, il ristorante dell'Art Hotel Boston. Un fregio della cancellata di Palazzo Reale. La Cambusa: sotto la stessa gestione del ristorante Bastimento, offre cibo di mare anche da asporto.

in tazza da Fiorio, caffè gelateria con salette d'antan in velluto rosa amate da Cavour: siete a pochi passi dalla Mole Antonelliana, il simbolo della città.

Riprendendo i portici di via Po e proseguendo lungo una sfilata di bancarelle di artigianato etnico e libri usati, arriverete da Ghigo, cremeria pasticceria famosa per la sua *nuvola*, pandoro sofficissimo, ricoperto di uno strato di burro e zucchero a velo.

Ai piedi delle Alpi si mangia ottimo pesce

Piazza Vittorio si apre sulla prospettiva del fiume e della collina, che dà respiro alla capitale sabauda. In una delle sue traverse ha aperto da qualche anno uno dei migliori ristoranti di pesce della città, Bastimento. In un ambiente informale il menu propone piatti di carattere come *il crudo di gamberi viola*, *gli scialatielli ai ricci di mare*, *il polpo alla barese* o sorprendenti come *l'arrosto di dentice con caciocavallo*.

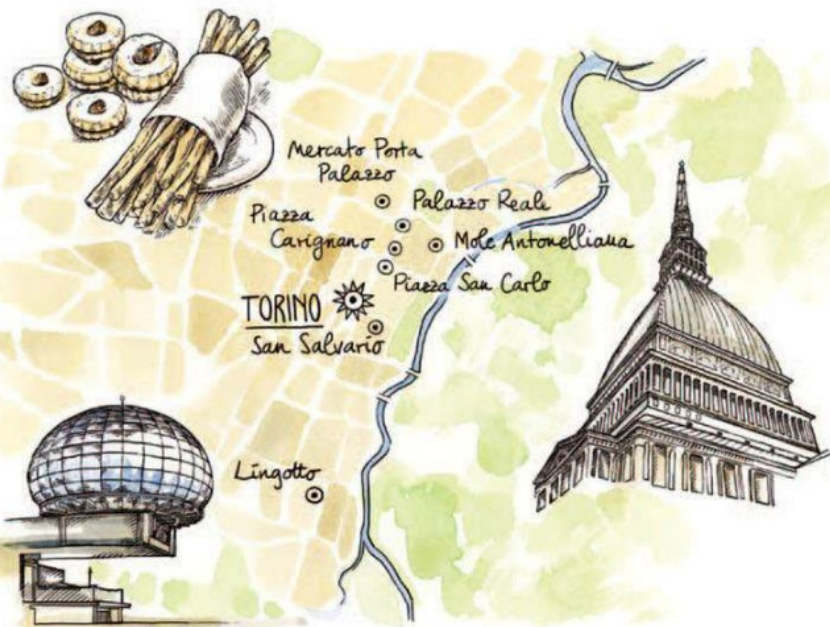
Tornando verso Porta Nuova, in via Pomba incontrate il portoncino dell'elegante ristorante Al Garamond, che accosta profumi siculi alla tradizione piemontese. Tra le proposte, *merluzzo su peperoni marinati al miele di eucalipto e basilico essiccato*; *pasta alle sarde con uvetta, pinoli, scorzetta d'arance e finocchietto selvatico*; *filetto di fassone al caprino gratinato e purea di patate viola*. E per soggiornare piacevolmente, a dieci minuti a piedi dalla stazione, c'è l'Art Hotel Boston, in una via tranquilla, con bellissima facciata liberty e camere arredate con opere d'arte moderna e contemporanea.

Dove fare scorpacciata di cioccolato

Con un breve percorso si raggiunge via Lagrange, strada pedonale di shopping: a un capo incontrate il negozio di Guido Gobino, artista del cioccolato, autore delle migliori praline al mondo secondo l'Academy of Chocolate di Londra, all'altro capo c'è la pasticceria Gertosio, famosa per la *torta sabauda* a base di nocciole, cacao, burro e gianduia. In piazza Carlo Felice, proprio di fronte a Porta Nuova, da Giordano Cioccolato potrete invece assaggiare una *giacometta*, variante femminile del *gianduiotto*, per poi affacciarvi su corso Vittorio fino alle sontuose vetrine della gastronomia Baudracco, trionfo di agnolotti del plin, brasato al Barolo e formaggi piemontesi. Prima di arrivarci, vale la pena di deviare in via Sacchi per raggiungere Pfatisch, storica cioccolateria le cui creme da spalmare al gusto gianduia, bitter o moka fanno impallidire ogni concorrente.

Prima al mercato, poi a mangiare la finanziera

Non potrete però dire di conoscere davvero Torino se non fate anche solo un salto a Porta Palazzo, il più vasto mercato all'aperto d'Europa, uno spettacolo impressionante di colori e profumi su 50 mila metri quadrati di superficie. Prima di addentrarvi, date un'occhiata all'enoteca Damarco, emporio d'altri tempi con un patrimonio di generi alimentari in scatola e soprattutto con una scelta vastissima di vini di tutto il mondo.

Quasi di fronte all'enoteca, sull'altro lato della piazza, c'è il ristorante Tre Galline, pilastro della cucina torinese,

A destra, in senso orario
Il *bicerin*: cioccolato, caffè e latte. L'Enoteca Parola. Un dolce di La Torteria. Un'installazione di Luci d'Artista, che ogni anno propone luminarie natalizie d'autore.

col suo leggendario bollito misto e la ormai rarissima *finanziera*, antico piatto piemontese fatto con animelle, fegatini di pollo e creste di gallo.

Torte e *bicerin* per chi si perde nel Quadrilatero

Proseguendo nei vicoli vi inoltrerete nel Quadrilatero, sinonimo di vivace vita notturna, che offre però sfizi anche ai non nottambuli: Olsen, per esempio, minuscola torteria dove pranzare o fare una pausa con una vasta selezione di tè e fette di torte indimenticabili. Oppure, vera istituzione torinese, Al Bicerin, piccolissimo caffè da generazioni a gestione femminile, frequentato da Puccini e Nietzsche e famoso soprattutto per l'omonima bevanda (vedi box) e per lo zabaione. Si trova proprio di fronte al Santuario della Consolata, progettato prima dal Guarini e poi dallo Juvarra, fino a ottenere un impianto complesso e affascinante. È la seconda chiesa più nota dopo il Duomo e forse la più amata dai cittadini, che nei secoli l'hanno affollata di ex voto.

In queste vie trovate un altro accogliente punto d'appoggio all'Hotel Dogana Vecchia, il più antico di Torino, che nel 1771 ospitò Mozart.

Dopo uno sguardo al Mao, Museo d'Arte Orientale di recente istituzione, arrivate in piazza Statuto, punto di partenza in epoca romana della strada per le Gallie. Ancora pochi passi ed ecco che è possibile fare una sosta ristoratrice da Parlapà, ristorante con ottima cantina di soli vitigni autoctoni e piatti di carni tipiche, come *tonno di coniglio* e *costata di fassone*.

Due quartieri con un volto nuovo

A Torino non ci sono però solo realtà storiche. In questi ultimi anni la città ha assunto aspetti moderni e multietnici. Questo nuovo volto è evidente nel quartiere San Salvario, ricco di piccole boutique di design, negozietti con prodotti di tutte le parti del mondo, *piole* (le osterie torinesi) a buon mercato con menu italiani ed esotici, e nel reticolo di stradine medievali che circondano via Garibaldi. Lì noterete di certo La Torteria, regno di torte dolci e salate da asporto; poco lontano, la pasticceria Venier, che prepara ottimi marocchini e consolanti torciglioni alla crema per colazione.

In via Monte di Pietà, tra facciate di case dal passato splendore, ecco Consorzio, tra i più quotati ristoranti emergenti della città, in mano a due giovani amici capaci di coniugare la tradizione piemontese con una cura rigorosa delle materie prime. Qui, a un prezzo assolutamente abbordabile, troverete *agnello sambucano*; *agnolotti gobbi; flan di cardi*.

INDIRIZZI UTILI

HOTEL
Art Hotel Boston www.hotelbostontorino.it
Dogana Vecchia www.hoteldoganavecchia.com

RISTORANTI
Al Garamond www.algaramond.it.
Bastimento www.ristorantebastimento.it
Consorzio www.ristoranreconsorzio.com
La Cambusa www.lacambusadelbastimento.it
Parlapà www.parlapa.com
Tre Galline www.3galline.it

PASTICCERIE
Gertosio www.pasticceriagertosio.it
Ghigo www.pasticceriaghigo.it

CAFFÈ
Al Bicerin www.bicerin.it
Fiorio www.fioriocaffegelateria.com
Mulassano piazza Castello 15 tel. 011547990
San Carlo www.caffesancarlo.it

GASTRONOMIE
Baudracco c.so Vittorio Emanuele 62, tel. 011545582
Steffanone www.steffanone.it

CIOCCOLATERIE
Giordano www.giordanocioccolato.it
Guido Gobino www.guidogobino.it

TORTERIE
La Torteria via Dei Mercanti 8, tel. 0115175087
Olsen Via Sant'Agostino 4, tel. 0114361573

ENOTECHE
Damarco www.damarco.it
Parola www.parolavini.it

IL *BICERIN*

È nato nel locale omonimo in piazza della Consolata. Servito in grandi bicchieri tondeggianti di cristallo (i bicerin), si compone di uno strato di cioccolata sul fondo, cui si sovrappongono il caffè bollente e uno strato di fresca crema di latte. Il delizioso contrasto di sapori e temperature si ottiene seguendo un ordine preciso (e segreto) nella composizione. Nel XVIII secolo invece si usava servire i tre ingredienti separati, in modo che si potesse scegliere fra tre varianti: pur e fior (l'odierno cappuccino), pur e barba (caffè e cioccolato), 'n poc 'd tut (la formula mista che l'ha portato al successo). Ernest Hemingway l'ha inserito nelle cento cose al mondo da salvare.

illustrazione Karin Kellner/2DM

A occhi chiusi sul profumo

L'olfatto è il più primitivo dei sensi, e il più trascurato. Non ha neppure un suo vocabolario. Ma quando lo riscopriamo, davanti a un cibo o a un vino, l'emozione è impagabile

TESTI CHIARA GIOVONI E FABRIZIA FEDELE

"L'odore subito ti dice senza sbagli quel che ti serve di sapere: non ci sono parole, né notizie più precise di quelle che riceve il naso": così scriveva Italo Calvino nel suo racconto *Il nome, il naso* (in *Sotto il sole giaguaro*).

Tra tutti i cinque sensi, l'olfatto è quello che riceve meno attestazioni di stima. Ingiustamente: perché non solo permette di percepire odori e profumi del mondo che ci circonda, ma anche di tradurli in sensazioni, indicazioni tecniche ed emozioni fino a farne memoria, trasformarli in ricordi e addirittura conoscenza. L'apprendimento olfattivo, nell'universo tecnologico 2.0, è ritenuto cosa antica, sorpassata, spesso superflua. Vi siete mai chiesti perché fra tutti i file che il nostro computer può elaborare per ognuno dei sensi abbiamo estensioni .doc per ciò che è scritto, .avi per ciò che è video, .mp3 per ciò che è suono, ma non abbiamo alcun file .snif (come l'onomatopea dei fumetti) per ciò che è odore?

L'olfatto è tra i sensi umani quello con la connotazione più istintiva, decisamente quello che più ci accomuna agli altri mammiferi: dai grandi predatori che per cacciare seguono le tracce nella savana fino ai cani capaci di riconoscere la strada verso casa seguendo l'odore del padrone. Ma non solo: tutti gli altri sensi, a differenza dell'olfatto, hanno un linguaggio, ovvero un codice specifico che li caratterizza, un sistema univoco di comunicazione. La vista ha colori, forme e dimensioni; l'udito ha i suoni e le parole; il tatto ha le sensazioni fisiche del contatto, dal caldo al freddo, dal piacere al dolore; il gusto ha le quattro declinazioni ufficiali di amaro/dolce/salato/acido. L'olfatto no, è molto più condizionato dall'esperienza individuale, difficile da descrivere in termini oggettivi. La fragranza è legata a un sistema

A fianco Barrique di rovere francese, che trasferiscono al vino le essenze tipiche del legno. **A destra** Chandler Burr, esperto di analisi olfattiva, insegna a riconoscere i profumi nel corso di una *scent dinner*.

interpretativo personale che ne determina spesso la piacevolezza: se il gusto dolce è per tutti distintamente riconoscibile, un profumo può essere gradevole per alcuni e stucchevole per altri, sfumature che determinano spesso l'incomprensione quando si cerca di comunicarle. L'olfatto, non avendo un suo vocabolario specifico, tenta di prendere in prestito dagli altri sensi le parole, e spesso si esprime per associazioni e similitudini. Così avremo delle note marine, per evocare freschezza, delle note floreali, delle note fruttate, delle note eteree e decine di altre sfumature olfattive che rendono però fondamentale per chi comunica avere un background personale comune. Immaginate le similitudini che può utilizzare un eschimese per descrivere un odore a un pigmeo: "Grasso di balena!". Al che il povero abitante dell'Africa equatoriale si chiederà: "Cosa sarà mai una balena?", e gli risponderà che secondo lui quell'odore è "Mango maturo!", osservando a sua volta l'espressione inerte dell'interlocutore.

Anche per questo, in ambito enogastronomico, l'olfatto abdica spesso nei confronti del gusto, e a volte (tranne nel caso di odori acuti, come quello di putrescenza) è di fatto oscurato. La capacità di descrivere i profumi di un piatto o di un vino è legata alla capacità di poter attingere a una sorta di cassettiera di memorie olfattive, dove in ogni tiretto possiamo trovare il nome e il ricordo di un fiore, di un frutto, di un legno, di una resina, di un'erba, di un materiale come il cuoio o il tabacco. Per chi è in grado di riconoscerlo, l'effetto del ritrovamento è sorprendente, a volte perfino emozionante. È emblematica la scena del film d'animazione *Ratatouille*, in cui l'arcigno critico gastronomico Anton Ego si commuove davanti al profumo del piatto di ratatouille che porta la sua mente ai giorni dell'infanzia. Gli odori sono inoltre in grado di influenzare i comportamenti: basta avvicinare al proprio naso un calice di vino che ha il sentore di tappo per rifiutarsi di assaggiarlo.

Allo stesso tempo è quasi incredibile scoprire di essere in grado di descrivere un vino utilizzando solo ciò che la nostra memoria olfattiva ci suggerisce, anche senza essere esperti sommelier. È quanto è accaduto in occasione di una degustazione sensoriale organizzata presso la cantina Il Mosnel durante la manifestazione di fine settembre "Franciacorta in cantina". In un primo momento i partecipanti si sono ritrovati a descrivere i vini usando le sensazioni provenienti dal calice e traducendole in paesaggi, in aggettivi e perfino in canzoni. Solo in una seconda fase ognuno si è reso conto di aver sperimentato per la prima volta un potenziale innato, perché a ogni rappresentazione emozionale del vino era possibile associare nomi di frutta, tra agrumi, pesche e mele, o trovare indistintamente nel calice l'odore del pane o dei biscotti. Eppure le parole sembravano fluire con immediatezza pur non conoscendo il profilo sensoriale dell'uva chardonnay di un Franciacorta Docg.

Ed è quanto accade anche in un capolavoro della recente letteratura: "D'altro canto la lingua corrente ben presto non sarebbe più bastata a definire tutto ciò che aveva immagazzinato sotto forma di concetti olfattori. Presto riconobbe all'odore non soltanto il legno, bensì diverse specie di legno, legno d'acero, legno di quercia, legno di pino, legno d'olmo, legno di pero, legno vecchio, giovane, putrido, marcio, muscoso, persino singoli ceppi di legno, frammenti e schegge di legno: e all'odore ne percepiva le diversità con una chiarezza che altri non sarebbero mai riusciti ad avere con gli occhi" (da *Il Profumo*, di Patrick Süskind). [c.g.]

A CENA CON IL "NASO"

LE GOLOSE ESSENZE DI CHANDLER BURR

Profumo e cibo: è l'inebriante binomio che viene declinato nelle *scent dinner*, cene profumate, ideate e realizzate da Chandler Burr (www.chandlerburr.com), critico di profumi per il *New York Times*, autore di libri come *The Perfect Scent* e curatore del Department of Olfactory Art del Museum of Arts and Design (MAD) di New York. Burr, guest star di Pitti Fragranze a Firenze, ha colto quest'occasione per portare in Italia le *scent dinner*: percorsi sensoriali inediti che combinano l'analisi olfattiva di diverse essenze presenti in alcuni profumi creati da grandi "nasi" con la degustazione dei piatti realizzati insieme allo chef, in cui vengono utilizzati gli stessi ingredienti. "Si tratta di due cene parallele", spiega Burr, "una olfattiva e invisibile, l'altra gustativa". Il format, che nasce quasi per caso al Carlyle Hotel di New York dall'incontro con lo chef Jimmy Sakatos, viene realizzato in giro per il mondo insieme a grandi chef, da Fabio Trabocchi del Four Seasons Restaurant di New York a Samuel Benne del Lapérouse di Parigi, a Vito Mollica del Four Seasons di Firenze. In Italia è andato in scena negli alberghi della Starwood Hotels Italy (www.starwoodhotels.com), con tanto successo che già si pensa a una replica... Noi che eravamo presenti vi raccontiamo com'è andata. La *scent dinner* prevede qualche regola da seguire. I commensali non dovrebbero indossare alcun tipo di profumo; niente vino, per non creare sovrapposizioni olfattive, si pasteggia con acqua. Una volta seduti a tavola, Burr fa distribuire i tester con le essenze gourmand, invitandoci a riconoscere di cosa si tratta. Ogni piatto è legato a un profumo e il rito prevede che ci si passi i tester tra vicini di tavolo, creando così un'atmosfera di intimità. Il binomio più riuscito di questo singolare percorso sono le essenze di bacche di ginepro, pepe rosa, pepe nero, cardamomo e vaniglia, che si ritrovano in "Terre d'Hermès", riproposte sotto forma di deliziosi bocconcini di vitello marinati in estratto di pepe nero, pepe rosa e bacche di ginepro, con riso Basmati al cardamomo e asparagi saltati alla vaniglia. Chi voglia approfondire può visitare la mostra "The Art of Scent: 1889-2012", in programmazione al MAD di New York dal 13 novembre fino al 24 febbraio 2013, allestita dallo stesso Burr, dove si esplorano il design e l'estetica dell'arte profumiera attraverso 12 fragranze cardine degli ultimi 123 anni. [f.f.]

foto Tips, Sime

NUOVO IN DVD

Il ritorno di Babette

TESTO LUCA MALAVASI

A lungo è stato il film sulla cucina che tutti citavano ogniqualvolta, con minore ricorrenza rispetto a oggi, si finiva per parlare di cinema&cibo. A distanza di 25 anni, e nel momento in cui il binomio sta riscuotendo più successo, *Il pranzo di Babette* non può più vantare tale primato; la moda del food, al cinema, in Tv, in libreria e in tutti gli intrecci possibili, ha creato nuovi miti, e i foodies di oggi preferiscono forse *Julie & Julia*, la cattiveria posticcia di Gordon Ramsay o la quiete collerica di Carlo Cracco.

Altri tempi, altra cucina, altro cinema (il film vinse l'Oscar per il miglior film straniero). Però, come tutti i classici, anche se un po' impolverato, *Il pranzo di Babette* continua a essere, se non altro, il miglior film del danese Gabriel Axel, tratto da un racconto della sua connazionale Karen Blixen. Feltrinelli nella collana "Le nuvole" celebra il quarto di secolo riunendo per la prima volta Dvd e racconto e un intervento di Allan Bay, che ha fatto le prove generali in un libro scritto con Camilla Baresani (sempre per Feltrinelli), *La cena delle meraviglie*.

E proprio il meraviglioso resta il grande tema di film e libro, terra di mezzo e soluzione dei conflitti tra immaginazione e realtà, desideri e necessità. Nel caso della comunarda Babette che, crollati i suoi ideali rivoluzionari, ha deciso per una vita da esule in un mondo grigio, la meraviglia passa attraverso il cibo, dal non politicamente corretto brodo di tartaruga al caffè con tartufi al rum. E anche la rivoluzione, a dire il vero, visto che quel pranzo cambia per sempre la vita dei suoi invitati.

I congiurati del panettone sottobanco

Buzzati racconta il Natale del 1944: i milanesi fanno finta che tutto sia normale, ma non basta un dolce per dimenticarsi della guerra

A CURA DI STEFANO TETTAMANTI

Milano, Natale di guerra. Un mite dentista cerca consolazione in un panettone, che diventa simbolo di pace e normalità. Ma, purtroppo, l'illusione dura poco.

"Benché fosse domenica e vigilia di Natale, nel pomeriggio del 24 dicembre 1944 il dottor Francesco Anfossi, dentista, sui cinquant'anni, dovette, per varie richieste di clienti, andare nel suo studio di via Solferino 15. E ne uscì che erano già le otto passate".

Scese le scale alla luce di una lampadinetta a dinamo, avvolto nei suoi grigi pensieri.

"Si riscosse al perentorio 'dottore, buon Natale' lanciatogli dalla portinaia attraverso un minuscolo sportello. Non era che un memorandum per la mancia, tuttavia egli ne restò rasserenato. Pensava: è Natale per fortuna, una specie di armistizio universale (...) Almeno per un giorno niente tedeschi né brigate nere, né partigiani né mitra né bombe.

La notte era fredda e limpidissima. Sui marciapiedi la neve caduta già da alcuni giorni formava una crosta compatta, sulla quale le lampadine dei passanti, più fitte del solito, facevano correre irrequiete luci. Gente andava e veniva con una vivacità d'altri tempi. Era la buona volontà dei milanesi per garantirsi il classico Natale o almeno un decoroso surrogato, illudendosi magari per un'ora, dinanzi a un pollo arrosto, di essere ancora gli stessi di una volta. (...)

Per il solito bitter, il dottor Anfossi attraversò la strada ed entrò nella pasticceria Rera al n. 12. Qui i tavolini erano deserti e le vetrinette, nonostante il Natale, contenevano soltanto strani biscotti e sparute paste di colore deprimente. Ma sei, sette persone stavano aspettando lungo il banco, come si fa agli sportelli degli uffici. E all'ingresso dell'Anfossi si voltarono insieme come ladri. Dalla porta del retrobottega sbucò allora il mite volto della vecchia signora Rera. – Oh, dottore, buonasera! – disse in tale tono che gli altri si tranquillizzarono. Erano i congiurati del panettone sotto banco (lire 1200 al chilo). A uno a uno vennero fatti entrare nel retrobottega e, una volta riforniti, dileguarono dalla porta del cortile allo scopo di non dare nell'occhio.

L'Anfossi certo non era entrato nel negozio con un progetto tanto temerario; ma non osò lasciarsi sfuggire l'occasione. Per temperamento rifuggiva da tutto ciò che fosse illecito; nel caso, fu incoraggiato dal pensiero della moglie. Anche lui dunque si infilò nel retrobottega deciso a liquidare al più presto la faccenda. – Da un chilo? – chiese la padrona. – Sì sì, va bene un chilo, grazie.

Si guardò intorno cercando qualche segno delittuoso. Ma non c'erano che scansie vuote. – Da un chilo, – ripeté ad alta voce la signora e subito, dalla porticina del forno, comparve il pasticcere, suo marito, con in mano un involto promettente. – Senta, senta, dottore, è ancora caldo".

Rientrato avventurosamente a casa con il bottino e trascorsa la notte di vigilia fra falsi allarmi e vere paure, il dottor Anfossi continua ad augurarsi un Natale senza boati e tuffi del cuore, senza ululati di sirene, senza spari per le strade, senza i cori sinistri dei giovani fascisti ubriachi e minacciosi. Ma niente di tutto ciò gli viene risparmiato, a lui come a nessun altro.

"I milanesi si erano affaticati in tutti i modi perché quel giorno fosse un giorno a sé, speciale, diverso da quelli prima e quelli dopo, esonerato dalla guerra, riservato a loro. E invece, nonostante il panettone, ne era venuto fuori un giorno solito, con la solita dannata aspettazione, squallido, rassegnato e nevrastenico come tutti gli altri giorni della guerra".

(Dino Buzzati, *Il panettone non bastò*, Mondadori)

foto Corbis

Gustare la cucina tradizionale ladina

SCOPRIRE LA MAGICA GASTRONOMIA INVERNALE DELLA VAL GARDENA

Per vivere con tutti i sensi il periodo natalizio nel cuore delle Dolomiti altoatesine

"Ogni volta che sento odore di cannella, mi torna in mente quella pera Williams, marinata nel Lagrein Dunkel con gelato alla cannella fatto in casa, che una volta mi fece gustare lo chef Rudi del ristorante Concordia, in Val Gardena ... Il periodo natalizio, con le sue spezie, rievoca in me momenti particolari legati al palato.

Il mercatino natalizio di S. Cristina, per dire, è diverso dagli altri, è come se i presepi fossero nati proprio qui. I colori dell'artigianato artistico gardenese, le canzoni natalizie ladine e il profumino dei dolci natalizi tipici come lo Zelten si mescolano nei giochi di luce degli alberi di Natale amorevolmente addobbati, e ogni volta risvegliano in me i bei sogni dell'infanzia.

Il mio primo incontro con le montagne della Val Gardena è stato grandioso: davanti a me si sono materializzati il Sassolungo, il Sassopiatto, il gruppo Puez-Odle e il massiccio del Sella. Sembravano enormi figure degli scacchi, giganteschi guardiani del paesaggio emersi dopo la scomparsa dell'oceano primordiale Teti.

D'inverno invece, quando sono pronte ad accogliere gli amanti degli sport invernali, queste montagne ammantate di bianco emanano un'incredibile sensazione di leggerezza. Non so resistere al richiamo di 500 km di piste collegate tra di loro, dalla blu alla nera, e delle tantissime baite, e allora vado su. È incredibile quanto si possa mangiare bene sulle piste da sci. Non avevo mai visto così tante varietà di canederli come alla Baita Daniel, ce ne sono anche al nougat: irresistibili! Un'ottima cucina gourmet si trova anche alla Baita Ciampac in Vallunga, dove mi lascio tentare molto volentieri dal duetto di parfait con prugne marinate.

Nella Baita Sofie sulla pista Seceda ho invece gustato per la prima volta i Crafuncins, che poi è il nome gardenese per indicare gli Schlutzkrapfen, o mezzelune agli spinaci che dir si voglia. Insomma, in Val Gardena le vie del gusto sono infinite ..."

Area vacanze Val Gardena
tel. 0471 777 777 | www.valgardena.it
www.facebook.com/VGardena

da non perdere ...

Quattro mesi di sci in Val Gardena: dal 6 dicembre 2012 al 7 aprile 2013.
Dolomiti Superski, il più grande carosello invernale del mondo, vi aspetta con 1200 km di piste colle-gate con 12 aree sciistiche.

SasLounge: l'esclusiva tenda VIP, con accesso alla tribuna centrale, sita nell'area d'arrivo della Coppa del mondo di sci. Novità: biglietti Feel Free e Platinum con tanti servizi esclusivi. www.saslong.org

Mercatino di Natale della Val Gardena:
dal 1 al 30 dicembre 2012 a S. Cristina, con articoli natalizi fatti a mano, figurine del presepe in legno, specialità culinarie ladine.

Non perdete la nuova guida eno-gastronomica della Val Gardena:
ristoranti, baite, bar e tante ricette.

L'arte della tavola oggi è garantita dai robot

In visita da Villeroy & Boch, dal castello-museo che mette in mostra oltre 250 anni di stoviglie alla grande fabbrica computerizzata. Dove però l'ultimo tocco è dell'uomo

TESTO EMMA COSTA

La collezione New Wave, che non finisce di sorprendere con le sue flessuose curvature. Il trattamento Ceramicplus, che impedisce allo sporco di attaccarsi alle teglie e le rende pulibili con un semplice getto d'acqua. Il motivo Mariefleur, che con pittorico design svecchia il linguaggio delle decorazioni floreali. "Arti della Tavola" per Villeroy & Boch significa produrre oggetti di moderno lifestyle nella grande fabbrica tedesca di Merzig, completamente automatizzata. Le pareti del grande stabilimento progettato da Matteo Thun sono di vetro, perché la luce naturale è considerata un bene importante. Gli ordini arrivano al magazzino, alto 19 piani, via computer. Un robot va a prendere il pezzo richiesto, che se stipato in alto nel frattempo è sceso meccanicamente a terra. Lo consegna a un nastro trasportatore che lo fa pervenire agli imballatori e agli spedizionieri. In pochi minuti l'ordine è evaso e contabilizzato.

Il caffè del museo di Mettlach riproduce fedelmente la latteria Pfund di Dresda.

Nell'area di produzione un robot crea piatti con grande risparmio di acqua: con la grazia di un ballerino prende in consegna una dose di caolino umidificata solo al 2%, la passa a una pressa, un colpo secco ed ecco il piatto. Intorno è tutto un viavai di migliaia di altri pezzi di servizi da tavola e arredo per la casa prodotti con metodi tradizionali e trasportati da lunghe catene di montaggio sotto i bagni di smaltatura e poi dentro al forno di cottura. Organizzatissime tecniche d'avanguardia, ma a certe lavorazioni arriva solo l'uomo. Come far tintinnare le tazze in Bone China per scoprire difetti occulti o dipingere a pennello bordi e manici, un'attività riservata alle donne.

La fabbrica di Merzig appartiene a un presente che nel 2011 ha fatturato 743 milioni di euro. L'importante passato del marchio, nato nel 1748, è in mostra a pochi chilometri, nel museo di Mettlach, antico stabilimento di produzione e storica abbazia di mattoni rossi. Al di là di un ponte c'è la casa natale della famiglia von Boch, lo Schloss Saareck, castelletto di inizio Novecento, oggi elegante guest house. Siamo nel Saarland, stato federato tedesco che confina con Francia e Lussemburgo, a lungo vissuto sotto il dominio francese. Un territorio verdissimo, di grande fascino naturalistico e ricco di storia e cultura.

Passato, presente e futuro del brand e delle due famiglie a cui appartiene, Villeroy e von Boch, convivono così bene da otto generazioni da costituire una realtà di successo presente in 125 paesi del mondo. Come si è arrivati fino a oggi senza fratture e divisioni? Lo spiega Nicolas Luc Villeroy, a capo della divisione tavola, nel caffè del museo, che riproduce la storica latteria Pfund di Dresda, rivestita di piastrelle Villeroy & Boch: "Noi consideriamo la storia dell'unione delle nostre famiglie come l'identità forte del nostro marchio e del nostro management".

Per Luitwin Gisbert von Boch-Galhau, a lungo ai vertici dell'azienda, "innovazione nella tradizione" sono parole d'ordine per il marchio come per i proprietari. "Come le collezioni che si avvicendano innovandosi, anche noi quando raggiungiamo i 60 anni dobbiamo dimetterci da ruoli attivi e lasciare il posto alle nostre generazioni più giovani".

LE SPIGOLATURE DI GIULIA STOK

Percentuali Una spesa alimentare bassa in relazione all'insieme dei consumi è un indicatore del benessere di una nazione. Negli Usa è pari al 9,7% dei consumi, in Italia è il 17,5%, in Russia il 34,3%, in Azerbaigian il 73,5%.

Smentite/1 Secondo i ricercatori di Stanford gli alimenti bio contengono una minor quantità di pesticidi (30% in meno) di quelli classici, ma non offrono una maggior quantità di elementi nutritivi (tra quelli analizzati ci sono vitamina D, proteine, lipidi).

Stampanti Peter Thiel, amministratore storico di Facebook, ha fornito con la sua fondazione 350 mila dollari a Modern Meadow, una società che prevede di usare la tecnologia di stampa in 3D per fabbricare carne artificiale. Il metodo si ispira alla tecnologia della medicina rigenerativa e userà cartucce di cellule di tessuto.

Apostoli Li ricordano le tradizioni culinarie natalizie di alcuni paesi: in Provenza la Vigilia si mettono in tavola tredici dolci, che ricordano Gesù e i Dodici, e si lasciano fino al 27; in Lituania il 24 si preparano dodici piatti diversi; anche in Polonia, e bisogna assaggiarli tutti per avere fortuna.

Smentite/2 Gli spinaci non sono così ricchi di ferro come Braccio di Ferro ci ha fatto credere per quasi un secolo: in realtà 100 g, crudi, ne contengono solo 3 mg. Molto meglio le lenticchie.

Fonti: Le Monde, Annals of Internal Medicine, Focus, Café Babel

foto Rolf Ruppenthal

PECORINO ROMANO D.O.P.
BRVNELLI

A. Brunelli...
ROMA

ITQI 2011 — International Taste & Quality Institute — Brussels

Ha vinto il prestigioso premio Superior Taste Award per l'edizione 2011, assegnato dai grandi Chefs dell'International Taste & Quality Institute

Raccolta Latte: Il latte di pecora, materia prima del Pecorino Romano, viene raccolto da greggi altamente selezionate prevalentemente dai ricchi pascoli del fertile Agro Romano, da Ottobre a Giugno, nel rispetto del ciclo naturale della pecora da latte.

Salatura: esclusivamente a secco! BRVNELLI ancora oggi come secoli fa, secondo la tradizione romana, porta avanti la salatura a secco, anziché ad immersione in salamoia

Stagionatura: dai 12 ai 18 mesi, in antiche grotte naturali tufacee risalenti al periodo Etrusco-Romano del I sec. A.C.

Finitura: tipica dell'antica Roma e che ancora oggi contraddistingue il BRVNELLI D.O.P. è la sua caratteristica scorza nera, la "cappatura" nera come comunemente viene definita, simbolo della tradizione Romana

dal 1938

www.brunelli.it

AUT. CONSORZIO PER LA TUTELA
DEL FORMAGGIO PECORINO ROMANO
D.O.P. - REG. CE 1107/96

GARANTITO DAL MINISTERO
DELLE POLITICHE AGRICOLE
ALIMENTARI E FORESTALI
AI SENSI DELL'ART. 10
DEL REG. (CE) 510/2006

Panettone, una dolce storia. Anzi due

DAVIDE OLDANI
Allievo di Gualtiero Marchesi, Albert Roux, Alain Ducasse e Pierre Hermé, è ideatore della cucina pop, che mette in pratica nel suo ristorante D'O, a Cornaredo (MI).

Perché due? Perché mi sono accorto che raccontando il panettone c'è una sorta di "dualismo" tra il passato e il presente, anche se un filo, un fortissimo indistruttibile filo, lega queste due dolci storie: il filo è la convivialità, il senso della condivisione, della famiglia, che emergono sempre quando si celebra il rito del panettone con parenti e amici.

Nel passato: vedo me bambino, con tutta la mia famiglia riunita per il pranzo della festa. Dopo il risotto giallo e l'oca che preparava mia mamma, tocca al panettone concludere in dolcezza il rito del Natale: a ognuno la sua fetta, che usavamo intingere nel Moscato. Io me la gustavo togliendo tutti i canditi, che allora non mi piacevano. Un'altra immagine, mi porta al 3 febbraio, quando il panettone tornava a recitare il suo ruolo nei riti di famiglia: il giorno di San Biagio, si sa, a Milano è d'obbligo mangiare una fetta di panettone che, si dice, protegge la gola.

Nel presente: penso che il panettone si possa mangiare ogni mese dell'anno, non soltanto a Natale e a San Biagio; certo, in quelle occasioni ha un ruolo particolare che esalta il piacere di condividere l'affetto con la famiglia e gli amici. Un'altra cosa: oggi non taglio più il panettone a fette. Mi piace "strapparlo", come in una sorta di finger food alla milanese, in modo che ognuno possa decidere se vuole più crosta o più polpa... il popolo del panettone si divide sempre tra chi vuole la parte più morbida e chi quella più abbrustolita. Ancora una cosa, nel presente: il mio gusto si è evoluto rispetto a quando ero bambino, ho compreso che i canditi sono parte integrante nella ricetta e nel profumo di questo formidabile dolce. Se un panettone è fatto bene ha una perfetta armonia di sapori e, soprattutto, ha la sua giusta umidità e morbidezza: non ha bisogno di Moscato o salsine varie per essere gustato al meglio. Al massimo, si può richiamare l'aroma dei canditi con una leggera crema agrumata, oppure con una tisana anch'essa agli agrumi, magari profumata di spezie.

IL PANETTONE SI PUÒ ANCHE ELABORARE

Quando ho visto trasformare il panettone in uno sformato mi è sembrata una cosa insolita. Con il tempo, mi sono evoluto e ho visto che questo dolce può essere uno straordinario ingrediente che, come tutte le materie di ottima qualità, si presta a essere rielaborato. Per esempio, per farne una crema bruciata: batto 5 tuorli con 70 g di zucchero, unisco 500 g di panna e filtro la crema. Taglio 120 g di panettone a pezzettini (togliendo la crosta) e li dispongo in piccole cocotte: ci verso sopra la crema e inforno a bagnomaria a 120 °C per 30'. La lascio raffreddare, la cospargo in superficie con zucchero di canna, che poi caramello con il cannello. Accompagno con fettine di pera tagliate sottilmente, condite con zucchero e limone e profumate con maggiorana e fiori di salvia ciliegia.

La dispensa delle feste

Una scelta di nuovi prodotti di grandi e piccole aziende alimentari, distribuiti in supermercati e negozi specializzati. Ogni prodotto è stato provato dalla redazione

Un simpatico pupazzo
La latta Walkers Pupazzo di Neve, disponibile anche in forma di Santa Claus, con biscotti assortiti shortbread, può diventare un dono divertente da mettere sotto l'albero e, una volta vuota, può essere riutilizzata come biscottiera.

La grappa di Babbo Natale
La distilleria Andrea Da Ponte utilizza un alambicco discontinuo a bagnomaria che impedisce di bruciare la vinaccia e permette di ottenere una grappa morbida, con un corredo di aromi e profumi molto variegato. La bottiglia da 70 cl è presentata in una sgargiante confezione natalizia.

La fragranza della tradizione
Il Lievito Madre Bistefani, che viene custodito e rinnovato da oltre 50 anni, è il vero segreto della bontà del panettone soffice e fragrante. Su di un piatto decorato e in uno scintillante sacchetto in organza dorata, pesa 1 kg.

Delizie dal fiume e dal mare
Nella grande scatola blu Friul Trota offre una selezione di prodotti a base di trota: affumicata, marinata, uova, bottarga, guancette, baffa, trancio, ma anche filetti di orata, branzino, aringa, salmone.

Pandorino da appendere
Un piccolo e soffice pandoro Bauli da 90 g, in una confezione che contiene occhi mobili, manine, guancette e bocca da incollare sul Babbo Natale che fa da involucro: si potrà usare come decorazione.

Vestito a festa
Un delizioso Mandorlato Balocco da 1 kg, incartato a mano in un ricco vestito rosso brillante e lucido oro. Un pensiero dolce ed elegante da gustare durante le feste.

foto Riccardo Lettieri

LE 7 FORME DEL CIOCCOLATO

Per grandi e piccini
Una allegra scatola in latta piena di teneri Lindor, ben 350 g, da mettere sotto l'albero per gli amici golosi. E deliziosi orsetti di cioccolato al latte Lindt da 100 g, solo per bimbi buonissimi.

Dragée in due dimensioni
Quelle piccole sono ripiene di fragola, quelle più grandi ricoprono nocciole Igp del Piemonte. Sono in confezioni da 350 e 650 g. Preparate a mano da T'a Sentimento Italiano, un vero specialista del cioccolato.

In un batter d'occhio
Mezzo chilo di cioccolata pronta in un minuto in microonde. Granarolo ha scelto Domori per la sua cioccolata Pronta Subito.

Cuore di tenerezza
Le Granperle Sperlari di cioccolato fondente al 60% di cacao hanno un cuore di crema e granella di torrone. Disponibili anche di cioccolato al latte e gianduia, sono in confezioni da 160 g.

Cioccolato o torrone?
Cioccolato puro al 100%, miele di sulla, nocciole Igp delle Langhe e albume d'uovo assolutamente senza zucchero. Questo "torrone" di Pasqualina, in eleganti confezioni da diverse grammature, è morbido e si scioglie come cioccolato.

Gianduiotti in veste colorata
Un nuovo vestito in sei colori fluorescenti per 12 classici gianduiotti Caffarel, in una confezione da 102 g in edizione limitata. Così belli e colorati che si possono appendere all'albero di Natale come decorazioni, ma poi venir gustati da tutti.

Da mangiare a morsi
Un chilo di fondente extra per preparare meravigliosi dolci o da regalare ai golosi di cioccolato. Da Zaini, nella confezione rétro, il cioccolato in grossi quadrotti da mordere.

foto Riccardo Lettieri

CHI SCEGLIE MONETA TROVA UN TESORO

Fino al 31 dicembre chi acquista un prodotto Moneta presso uno dei rivenditori che aderiscono al concorso riceve in cassa una cartolina Cancella & Vinci. Si può scoprire subito se si ha vinto uno dei premi in palio: 5 buoni spesa da 250 euro, 25 da 100 euro e 35 da 50 euro da spendere in un gran numero di luoghi convenzionati, da Coop a Ikea, da Euronics a laFeltrinelli, da Toys a Bata... Sulla cartolina si trova anche un codice random: collegandosi al sito www.moneta.it e seguendo il link Moneta d'oro si partecipa all'estrazione finale di 3 superpremi da 10 Sterline d'oro e 50 multipiastre della nuova linea Gli Speciali Moneta. **www.moneta.it**

DOLCI SENZA SEGRETI

L'arte di preparare e decorare dolci grazie a Guardini da oggi non avrà più segreti e potrà prendere tutte le forme della vostra creatività. Sono infatti in arrivo nei punti vendita della grande distribuzione, nei migliori negozi di casalinghi e naturalmente sul sito di Guardini due scatole che contengono tutto quello che serve per preparare biscotti e cupcakes. E per rendere ancora più "dolce" l'offerta, ogni scatola contiene un ricettario ricco di idee e consigli, realizzato in collaborazione con la cake designer Claudia Lotta. **www.guardini.com** **www.claudialotta.it**

ZAFFERANO DA LECCARSI I BAFFI

Sta per compiere 50 anni ma l'immagine dello "Zafferano Leprotto" è un animaletto sempre agile e allegro. D'altra parte la spezia che rappresenta è ricca di sostanze preziose per contrastare l'invecchiamento dell'organismo. Dal 1963 lo "Zafferano Leprotto" è usato da appassionati e professionisti di cucina per colorare, profumare e insaporire piatti. Dopo essere stato piacevolmente gustato, lo zafferano ha una notevole azione stimolante sull'apparato digerente, poiché aumenta la secrezione della bile e dei succhi gastrici. E dopo un ottimo pasto ha anche il grande pregio di non aggiungere grassi e fornire pochissime calorie: una confezione da 0,15 g ha meno di 1 caloria e contiene 0,0097 grammi di grassi. **www.zafferano-leprotto.it**

NUTELLA DI NATALE

Da sempre sono collezionati come bicchieri. Per le feste le confezioni da 200 grammi di Nutella sono in vendita (a 2,47 euro) con nuove decorazioni di suggestive grafiche natalizie e invernali, in tre versioni. Golosamente svuotati, i contenitori possono così essere utilizzati come portacandele per illuminare la casa e rendere speciale e piena di attesa la notte di Natale. **www.ferrero.it**

UNA BOTTIGLIA DI PRESTIGIO ITALIANO

Prestige è la nuova linea di bottiglie in vetro da 75 cl di acqua minerale con la quale San Benedetto innova la sua proposta per la ristorazione. Anche l'immagine della "finestra con vista" che rende riconoscibile il marchio si presenta in etichetta più stilizzata e moderna. Una bandierina tricolore testimonia poi la qualità di un prodotto tutto italiano. **www.sanbenedetto.it**

DOLCI DI NATALE

Con che cosa accompagnate panettone e pandoro?

Sono tantissimi i modi di gustare questi due classici del Natale; la domanda, quindi, ci è sorta spontanea, e abbiamo chiesto ai nostri fan come preferiscono gustarli: non c'è limite alla fantasia in cucina! Ecco che cosa ci racconta a riguardo il nostro chef Fabio Zago: "Le tradizioni natalizie regionali sono molto varie e radicate, ma non c'è dubbio che panettone e pandoro non mancano in nessuna casa italiana. Peccato piuttosto che siano relegati al solo periodo natalizio. Credo che il panettone sia in vantaggio nei gusti e nelle preferenze. Ma è anche vero che ne esistono, ormai, una miriade di versioni e, consentitemi, nessuna vale la ricetta tradizionale e classica, anche se, negli ultimi anni, abbiamo scoperto tutti che molti non amano i canditi e alcuni non impazziscono per l'uvetta. Ma gli impasti realizzati senza questi ingredienti inevitabilmente sono diversi e, secondo me, meno buoni. Una considerazione generale (senza voler offendere i cuochi 'creativi'): ci sono ricette che hanno raggiunto una loro perfezione e non andrebbero troppo riviste e stravolte. Il panettone è senz'altro una di queste. O sono forse troppo conservatore? Torno a panettone e pandoro: mentre voi scegliete con cosa accompagnarli, vi racconto il mio abbinamento preferito, la salsa più famosa, che non può mai mancare sulla mia tavola, quella al mascarpone".

CREMA AL MASCARPONE

Dosi per: 1 panettone
Tempo: 10 minuti
Ingredienti: 200 g di mascarpone
100 g di panna fresca 40 g di Cognac
40 g di zucchero - 2 tuorli

Procedimento
Montate i tuorli con lo zucchero, unite il Cognac e 40 g di acqua. Cuocete a bagnomaria montando con energia sino a ottenere uno zabaione denso e spumoso. Raffreddate mescolando di tanto in tanto. Incorporate lo zabaione al mascarpone. Montate la panna e unitela delicatamente mescolando dall'alto verso il basso.

Secondo me, tra pandoro e panettone vince ancora il panettone nelle preferenze degli italiani. E il migliore rimane quello classico...

I VOSTRI ABBINAMENTI CON I CLASSICI DEL NATALE

Claudia Moscato d'Asti e una buona crema fatta in casa (al mascarpone o crema inglese, alla ricotta o al cioccolato...)
Marco Con un Picolit friulano del Collio... Una delizia!
Mario Avallone Salsina zabaione aromatizzata al Porto
Alberto Con budino al cioccolato e crema. Two gust is mei che uan!
Rogerio Riscaldato in una padella con il burro.
Diletta Miele sul panettone.
Laura A. Federica Nature con una tazza di tè caldo.
Cecilia Mascarpone al limone e frutti di bosco con il loro sciroppo.
Novella Che domande... Nutella!
Paolo Panettone "puro" e un calice di Moscato. Serve altro?

Paola Crema alla vaniglia, caffè, tè.
@lordcrespo
Il panettone con un bel vino passito... e qualche pezzo di torrone ;-) Il pandoro: con lo spumante dolce... e altro torrone!
@annacippalippa
Banale ma ci sta: la classica crema al mascarpone ma senza uova e alleggerita con panna montata.

foto Olycom

IL REGALO PIÙ AZZECCATO È QUELLO CHE TI SOMIGLIA.

Save the Children
Lista dei Desideri

Indirizzi

Ringraziamo le aziende che hanno collaborato alla realizzazione dei nostri servizi. Per avere maggiori informazioni sulle aziende e i prodotti utilizzati nelle fotografie: www.lacucinaitaliana.it/partner

100FA
www.100fa.it

Alessi
Tel. 0323868611
www.alessi.com

Àncora Libreria
www.ancoralibri.it

ArsalitArtes
www.arsalitartes.com

Arteleta
www.arteleta.it

Avinterni
Tel. 0289422185

Ballarini
Tel. 03769901
www.ballarini.it

Baxter
www.baxter.it

Bellora
Tel. 0331616111
www.bellora.it

Blanc MariClò
www.blancmariclo.com

C&C Milano
www.cec-milano.com

Ceramiche Nicola Fasano
Tel. 0995661037
www.fasanocnf.it

Chef & Sommelier distr. Cristallerie Livellara
Tel. 0239322741
www.livellara.com

Christofle
www.christofle.com

Coin Casa
www.coincasa.it

Cristallerie Livellara
Tel. 0239322741
www.livellara.com

Cutipol distr. B.Morone
Tel. 0248012016
www.bmorone.it

Dedar
www.dedar.com

Dialma Brown
www.dialmabrown.it

Dimora distr. Cristallerie Livellara
Tel. 0239322741
www.livellara.com

Dominique Kieffer distr. Rubelli
Tel. 0412584411
www.rubelli.com

Emile Henry
www.emilehenry.com

Fazzini
www.fazzinispa.com

Fine Factory
Tel. 0289404112
www.finefactory.it

fiorirà un giardino®
Tel. 0432602332
www.fioriraungiardino.it

GIOVElab
www.giovelab.it

Haviland&Parlon distr. B.Morone
Tel. 0248012016
www.bmorone.it

Herend distr. B.Morone
Tel. 0248012016
www.bmorone.it

Himla distr. Scantex
Tel. 0298874796

Ikea
www.ikea.com

Il Giardino degli Angeli
Tel. 024985768

Impronte d'Autore
www.stamping.it

Jab Anstoetz
Tel. 02653831
www.jab.de

Katrin Arens
www.katrinarens.it

Le Creuset
www.lecreuset.it

Lisa Mori distr. Cristallerie Livellara
Tel. 0239322741
www.livellara.com

L'Oca Nera
www.locanera.it

Maisons du Monde
www.maisonsdumonde.com

MarinaC
www.marinac.it

Marinoni
www.peltro.com

Maxwell & Williams distr. Cristallerie Livellara
Tel. 0239322741
www.livellara.com

Mepra
Tel. 0308921441
www.mepra.it

Mikasa distr. Cristallerie Livellara
Tel. 0239322741
www.livellara.com

Mimma Gini
www.tessutimimmagini.com

Officine via Neera
www.officinevianeera.it

Opinel
www.opinel.com

Orissa
www.orissa.it

Paola C.
www.paolac.com

Petali
Tel. 025464976

Pisotti
www.pisotti.it

Reichenbach
www.porzellanmanufaktur.net

Richard Ginori 1735
www.richardginori1735.com

Rosenthal distr. Sambonet
Tel. 0321879711
www.rosenthal.de

Rosenthal Meets Versace
Tel. 0321879711
www.rosenthal.de

Royal Bone China distr. Cristallerie Livellara
Tel. 0239322741
www.livellara.com

Royal Doulton distr. WWRD
Tel. 0291321493
www.wwrd.com

Royal Fine China distr. Cristallerie Livellara
Tel. 0239322741
www.livellara.com

Saint Louis
www.saint-louis.com

Sambonet Paderno Industrie
Tel. 0321879711
www.sambonet.it

Scarazzini
Tel. 0258111038

Schönhuber Franchi
www.schoenhuberfranchi.com

Seletti
Tel. 037588561
www.seletti.com

Sia Home Fashion
www.sia-homefashion.com

Society by Limonta
Tel. 0272080453
www.societylimonta.com

Somma
www.somma.it

Stamperia Bertozzi
Tel. 054756019
www.stamperiabertozzi.it

Tescoma
www.tescoma.com

Val Saint Lambert distr. B.Morone
Tel. 0248012016
www.bmorone.it

Villeroy & Boch
www.villeroy-boch.com

Wedgwood distr. WWRD
Tel. 0291321493
www.wwrd.com

Zafferano
Tel. 0422470344
www.zafferanoitalia.com

Zara Home
www.zarahome.com

ERRATA CORRIGE
Il piatto azzurro e giallo di Shop Saman pubblicato a pag. 37 del numero di novembre è da attribuirsi alla designer Silvia Zotta.

LA CUCINA ITALIANA

Non perdete il numero di
gennaio
in edicola dal 27 dicembre

Rosso radicchio
Sei ricette di stagione: in antipasti, primi piatti, secondi di pesce e carne

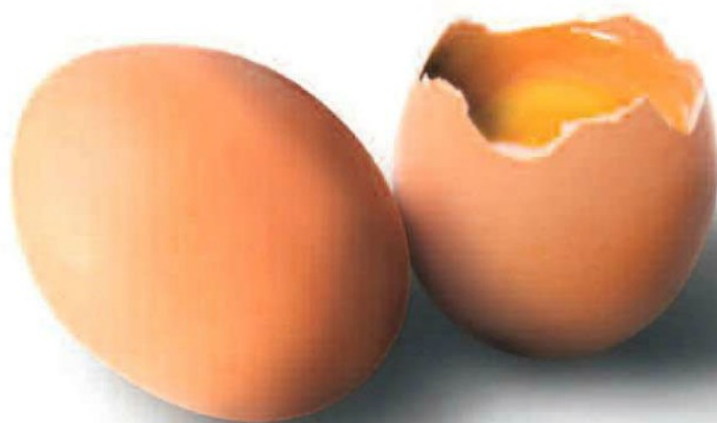
Curry italiano
LA SPEZIA PIÙ ESOTICA PER I PIATTI DI CASA NOSTRA

In Trentino, neve e buoni sapori
Un itinerario tra le migliori tavole della Val di Fassa

Mi sono avvolta nella mia coperta di lana.
E anche la casa ne aveva una di neve. ”

Roberta, ricercatrice universitaria

la vacanza continua su **visittrentino.it**

Foto Pio Geminiani

Custodisci i tuoi **segreti.**

Un anno insieme
a La Cucina Italiana è un anno
da conservare.

Tieni sempre in ordine le tue ricette preferite e proteggile con l'elegante, esclusiva custodia. Ordinarla è facile: basta versare **14,90 euro** (IVA e spese di spedizione incluse) sul conto corrente postale n° **14466205** intestato a **Editrice Quadratum S.p.A.**, Piazza Aspromonte 13, 20131 Milano (indicare la causale nell'apposito spazio). La custodia sarà inviata all'indirizzo indicato nel versamento.

Per informazioni: tel. 02.70642280 - fax 02.70642251 - arretrati@quadratum.it

Tutte le ricette del 2012

ANTIPASTI

PRIMI PIATTI E PIATTI UNICI

SECONDI DI PESCE

SECONDI DI CARNE, UOVA E FORMAGGIO

pag mese

VERDURE

pag mese

DOLCI E BEVANDE

pag mese

CUCINA PRATICA pag mese

ANTIPASTI

PRIMI PIATTI E PIATTI UNICI

SECONDI DI PESCE

SECONDI DI CARNE, UOVA E FORMAGGIO

VERDURE

DOLCI E BEVANDE

PARLIAMO DI... pag mese

FATEVI TENTARE DA UNA MELA

È ANCORA TEMPO DI FESTA

GIOVEDÌ GRASSO DA GOURMET

STARE BENE TRA I FORNELLI

LA CUCINA ITALIANA

Ti invita nella sua
Nuova *casa*

Ti aspettano
Corsi di Cucina
Degustazioni
Eventi a tema
Incontri con la redazione

e molto altro ancora....

La Cucina Italiana Home
19 Novembre - 9 Dicembre 2012
14.00 - 19.00
Centro Cucine Arclinea
Corso Monforte 28, Milano

SCUOLA DI CUCINA

CUCINA DAL MONDO

IL CUOCO E IL NUTRIZIONISTA

I CONSIGLI DELLO CHEF

IN CUCINA DA NOI
LA RICETTA DEL LETTORE

IN CUCINA DA NOI
LA RICETTA DELLO CHEF

CUCINA REGIONALE

La Cucina Italiana anni '50

Nasce la prima linea di complementi tessili per la cucina firmata La Cucina Italiana

BORSA
cotone 100% canvas
misure 44x40x16cm
prezzo: 19€

GREMBIULE
cotone 100% canvas
misure 67x67cm
prezzo: 45€

SET 2 TOVAGLIETTE
60% cotone 40% lino
prezzo: per la coppia 28€

La Cucina Italiana presenta la prima collezione di tessili per la cucina nata dalla collaborazione con l'azienda Tablecloths.it. Una sacca per la spesa, tovagliette all'americana per il brunch e un pratico grembiule per preparare i manicaretti piu gustosi riportano al contemporaneo i favolosi anni '50 e le meravigliose "massaie" protagoniste delle copertine dell'epoca.

I prodotti, interamente realizzati in Italia tutti in fibre naturali sono a disposizione del pubblico e si posso o acquistare esclusivamente on li e sul sito tablecloths.it

La Cucina Italiana

Direttore responsabile
Paolo Paci - ppaci@quadratum.it
Ufficio Centrale
Emma Costa (caposervizio attualità) - ecosta@quadratum.it
Maria Vittoria Dalla Cia (caposervizio gastronomia) - vdallacia@quadratum.it
Redazione
Laura Forti - lforti@quadratum.it
Angela Odone - aodone@quadratum.it
Ufficio grafico
Rita Orlandi (responsabile) - rorlandi@quadratum.it
Sara Di Molfetta - sdimolfetta@quadratum.it
Photo Editor
Elena Villa - evilla@quadratum.it
Cucina sperimentale
Joëlle Néderlants - jnederlants@quadratum.it
Chef: Fabio Barbaglini, Sergio Barzetti, Davide Novati, Walter Pedrazzi (consulenza gastronomica), Alessandro Procopio, Raffaele Rignanese
Segreteria di redazione - cucina@quadratum.it
Claudia Bertolotti - cbertolotti@quadratum.it

Progetto creativo
SM Associati - www.sm-work.com

Hanno collaborato
Yoel Abarbanel, Carmine Abate, Luigi Caricato, Cristina Dal Ben, Giorgio Donegani, Fabrizia Fedele, Chiara Giovoni, Karin Kellner/2DM, Luca Malavasi, Sanna Mander/Pekka, Cristina Mercaldo, Marzia Nicolini, Davide Oldani, Valeria Oneto, Cristina Poretti, Beatrice Prada (styling ricettario e rubriche), Massimiliano Rella, Emily Robertson, Marco Santini, Carlo Spinelli, Giulia Stok, Studio Diwa (revisione testi), Maria Tatsos, Stefano Tettamanti, Cristina Turati, Giuseppe Vaccarini (abbinamenti vino/acqua/ricette), Cora Vohwinkel
Per le foto
Corbis, Sonia Fedrizzi, Alex Filz, Andrea Forlani, Giandomenico Frassi, Matteo Imbriani, Riccardo Lettieri, Federico Miletto, Francesca Moscheni, Olycom, Beatrice Prada, Rolf Ruppenthal, Ludovica Sagramoso Sacchetti, Marco Santini, Alvise Silenzi, Sime, Superstock, Tips Images

Corporate Publisher
Roberta Carenzi
Brand Director
Anna Prandoni
Consulenza editoriale
Paola Ricas
Product Manager
Giovanna Resta Pallavicino

N. 12 - Dicembre 2012
Rivista mensile - Anno 83°

IN COPERTINA
Foto di Giandomenico Frassi
Ricetta di Joëlle Néderlants

P.zza Aspromonte 13 - 20131 Milano
Direzione e redazione: tel. 02/70642.1 - Fax 02/70638544
E-mail: cucina@quadratum.it; website: www.lacucinaitaliana.it

ABBONAMENTI
Italia: € 37,00 (+ € 1,90 come contributo per spese di spedizione) annuale
Estero: via superficie € 88,00 annuale - via aerea € 130,00 annuale
MODALITÀ DI ABBONAMENTO
Tramite Internet all'indirizzo: www.abbonamenti.it, via fax allo 030/3198202.
Il pagamento può essere effettuato con c/c postale n. 77003101 intestato a: Press-Di Distribuzione Stampa e Multimedia Srl Abbonamenti, con carte di credito American Express, CartaSi, Diners, Visa.
L'abbonamento decorre dopo due mesi dalla data di sottoscrizione.

SERVIZIO INFORMAZIONI E SEGRETERIA ABBONATI
Da lunedì a venerdì dalle 9.00 alle 19.00, per l'Italia tel. 199.111.999 (0,12 euro + IVA al minuto senza scatto alla risposta; per i cellulari il costo varia in funzione dell'operatore), per l'estero +39 041.5099049; fax 030/3198202, e-mail: abbonamenti@mondadori.it
Titolare trattamento dati D. Lgs. 196/2003: Editrice Quadratum S.p.A. P.zza Aspromonte 13, 20131 Milano.
Responsabile trattamento dati abbonamenti: Press-Di Srl
Ufficio privacy, via Cassanese 224, 20090 Segrate (Milano)

SERVIZIO ARRETRATI E CUSTODIE
Per informazioni: tel. 02/70642280; e-mail: arretrati@quadratum.it
Copia arretrata € 12 incluse le spese di spedizione;
custodia per 12 numeri € 14,90 incluse le spese di spedizione.

Concessionaria esclusiva di pubblicità
Il Sole 24 ORE S.p.A. - System
Direzione e Amministrazione
Via Monte Rosa, 91, 20149 Milano, Tel. 02 3022.1/.3837/.3807,
Fax 02 3022.3214, e-mail: direzionegeneralesystem@ilsole24ore.com
Filiali
Milano e Lombardia: 20016 Pero (Milano), Via Pisacane, 1, Tel. 02 3022.3842/.3859, Fax 02 3022.3951, filiale.milanoelombardia@ilsole24ore.com - **Emilia-Romagna e Marche:** 40126 Bologna, Via Goito, 13, Tel. 051 6575.1/962/963, Fax 051 239717, filiale.bologna@ilsole24ore.com - **Nord-Ovest:** 10129 Torino, C.so Galileo Ferraris, 108, Tel. 011 5139811, Fax 011 593846, filiale.torinoenordovest@ilsole24ore.com - **Triveneto:** 35137 Padova, Gall. Borromeo, 4, Tel. 049 655288, Fax 049 655612, filiale.triveneto@ilsole24ore.com
Centro: 00185 Roma, P.zza dell'Indipendenza, 23 B/C, Tel. 06 3022.6100, Fax 06 6786715, filiale.centro@ilsole24ore.com - **Sud:** 00185 Roma, P.zza dell'Indipendenza, 23 B/C, Tel. 06 3022.6110, Fax 06 3022.6162, filiale.sud@ilsole24ore.com
Estero: 20016 Pero (Milano), Via Pisacane, 1, Tel. 02 3022.3809/.3527, Fax 02 3022.3619, internationaladvertisingdivision@ilsole24ore.com
Uffici
Genova: 16121 Via Fieschi, 3/15, Tel. 010 586263/5531905, Fax 010 581478, filiale.torinoenordovest@ilsole24ore.com
Firenze: 50122 P.zza dei Peruzzi, 4, Tel. 055 238521, Fax 055 2396232, filiale.torinoenordovest@ilsole24ore.com - **Napoli:** 80138 C.so Umberto I, 7, Tel. 081 5471111, Fax 081 5529711, filiale.sud@ilsole24ore.com

Fotolito: Lito Scan Bencetti, Via Gallarate 116, Milano.
Stampa: Rotolito Lombarda, Cernusco sul Naviglio.
Distribuzione per l'Italia: Messaggerie Periodici Me.Pe. SpA, Via E. Bugatti, 15 - 20142 Milano. **Distribuzione estero:** Sole Agent for Distribution Abroad A.I.E - Agenzia Italiana di Esportazione S.p.A, Via Manzoni, 12, 20089 Rozzano (Milano), Tel. 02 5753911, Fax 02 57512606, www.aie-mag.com
Registrazione del Tribunale di Milano n. 2380 del 15-6-1951.
Testi e fotografie, anche se non pubblicati, non si restituiscono.

Questo periodico è iscritto alla Federazione Italiana Editori Giornali

Richiesto per il 2012 Accertamento Diffusione Stampa

SPECIALE EURO COMPANY

Aspettando Natale

Speciale Roma

È arrivato il tempo di lucidare l'argenteria, di frequentare magari una scuola di cucina; non facciamoci trovare impreparate, Natale sta arrivando. Gli stampini dei biscotti dove saranno finiti? Forse è il caso di fare un giro nei negozi di Roma per cercarne qualcuno di nuovo, o per trovare un'idea per allestire la tavola della festa con una tovaglia originale. Che sia il caso di avere in agenda l'indirizzo di un Catering se all'improvviso arrivano gli ospiti? Sembra tutto faticoso, ma poi riemergono i ricordi, i profumi legati al periodo che più risveglia quelle emozioni legate all'infanzia, il Natale. E nell'attesa della festa "Aspettando Natale" è il libro dove trovare spunti, idee e suggerimenti di facile realizzazione ma di grande effetto.

1. Foto tratta dal libro
Aspettando Natale di Mara De Stefani

In vendita nelle migliori librerie

Dove nascono chef di qualità

© Claudia Trombetta

Fondata a Milano nel 1997 da Anna Maria Palma, la Scuola Tu Chef di cui è Direttore Didattico, docente e Presidente Giancarlo D'Angelo si trasferisce nel 2003 a Roma dove ottiene, unica nel territorio, il riconoscimento della Regione Lazio. "Tu Chef - spiega Anna Maria Palma - è uno spazio di eccellenza mirato a costruire professionisti specializzati per il mondo della ristorazione. La validità dei programmi didattici, la disponibilità di aule ben attrezzate e le opportunità di tirocinio nei migliori locali della Capitale attirano qui aspiranti cuochi da tutta Italia".

E il corpo docente?

"Il nostro staff di formatori, composto da chef con ampia esperienza e propensione all'insegnamento, vanta nomi quali Francesca Rocchi Presidente Slow Food Lazio, Fabrizio Sangiorgi specialista della cottura in sottovuoto, Davide Malizia per la pasticceria, Alessandro Circiello Presidente della Federazione Italiana Cuochi Lazio, Alfonso Pecoraro Scanio, Beppe Bigazzi".

Quali corsi offrite?

"Per Chef di primo e secondo livello, corsi professionali di Pasticceria, Panificazione, Pizzeria e vari master di specializzazione".

La Nuova Scuola di Cucina Tu Chef
Via B. Bardanzellu 8 - ROMA
Tel. 06 97612957
Via Anglona 12 - ROMA
Tel. 06 77591305
www.nuovascuolatuchef.com

Ottimi strumenti per chi cucina

Da oltre mezzo secolo affidabile punto di riferimento per gli appassionati dei fornelli non solo romani ma anche di tutta Italia, Peroni offre la migliore gamma di attrezzature per la cucina e la pasticceria. I suoi due negozi, situati a un passo da San Pietro e a poca distanza uno dall'altro, propongono ad amatori e professionisti una serie di articoli attentamente selezionati in base a criteri di qualità ed efficienza, scelti con la collaborazione di qualificati operatori e aziende del settore. Sempre aperta alle novità, Peroni è in perfetta sintonia con le esigenze dei suoi clienti sempre più esperti, che qui sanno di trovare eccellenza e professionalità. Ogni nuovo acquirente trova da Peroni uno staff preparato e competente, in grado di seguirlo nella scoperta di tutto ciò che va oltre il piatto... lo strumento!

Peroni...in cucina
Piazza dell'Unità 29 - ROMA
Tel. 06 3210852

Peroni...in pasticceria
Piazza dell'Unità 16/17 - ROMA
Tel. 06 3230488

www.peronisnc.it

Torte d'Autore

cake confectioner & designer

Delizie e molto più

Qui troverete non solo le splendide, profumatissime torte decorate con gusto irripetibile dalla cake designer Paola Azzolina ma anche tutte le attrezzature per dedicarsi alla dolce arte del decoro: 150 colori alimentari, paste di zucchero, cutter, formine, stampi, teglie.

Per scoprire i segreti

Paola e il suo staff organizzano corsi professionali e amatoriali a Roma e in molte città italiane. A livello base o avanzati, offrono interessanti lezioni sui prodotti e le tecniche della "sugar art" per apprendere le più raffinate e innovative tecniche di decorazione.

Via Cesena 28/30/32 - ROMA

Tel. 06 99926460 - www.tortedautore.it

Tutto, ma proprio tutto, per la casa

La storia dell'Emporio F.lli Poli inizia alla fine degli anni '40, quando Gabriele e Antonio Poli, rimboccatesi le maniche in una città ancora segnata dalle ferite della guerra, decidono di aprire un punto vendita di legna e carbone. Il negozio, situato nel quartiere Trieste Salario, fu in seguito ereditato dai figli Claudio e Chiara. E ad imprimere una svolta innovativa all'attività è stata proprio la seconda generazione che, aperta al futuro e alle nuove tendenze, è riuscita negli anni a creare un negozio di successo rimanendo però nel solco della tradizione. "Abbiamo puntato sulle novità – spiegano i titolari – pur mantenendo l'antico spirito dell'emporio di quartiere, un luogo dove i cittadini trovano non solo una gamma vastissima di articoli per la casa ma anche atmosfere cordiali, consigli e massima professionalità". Dai F.lli Poli si trova davvero di tutto: dai gadget party agli eco detergenti, dall'oggetto curioso agli utensili per la cucina e la pasticceria, dai casalinghi ai numerosi articoli per la pulizia.

Emporio F.lli Poli
Via Chiana 69/75 - ROMA - Tel. e Fax 06 8551321
claudiopoli2000@yahoo.it

Scuola di Arte Culinaria Cordon Bleu

L'eccellenza della vigilia. Un Menù delle Feste indimenticabile? Quello che coniuga la buona cucina all'incanto del Natale. Per regalare ai vostri ospiti un'esperienza davvero speciale, la prestigiosa Scuola d'Arte Culinaria Cordon Bleu, la prima in Italia a fare della cucina un evento culturale al di là della tecnica professionale e del galateo del "bel ricevere", è pronta ad iniziarvi al segreto di una frittura perfetta e leggera, frutto della diversa composizione delle pastelle e di un'esecuzione impeccabile, rigorosamente in stile Cordon Bleu. La cucina è un'arte e come tale si può apprendere con pratica e perseveranza, iniziando dai passi più elementari. I corsi del Cordon Bleu nascono per soddisfare ogni ambizione e per questo offrono ad appassionati ed esperti un'ampia scelta fra percorsi amatoriali e professionali, monografie e approfondimenti, galateo, cucina italiana per stranieri e lezioni per bambini.

Scuola di Arte Culinaria Cordon Bleu ®
Viale del Pattinaggio 100 - ROMA
Tel. 06 5414048
www.cordonbleu.it - info@cordonbleu.it

PASTELLA LEGGERA PER VERDURE DELICATE E FRUTTA

- Farina 00 gr. 200
- Lievito di birra gr. 10
- Olio di oliva 3 cucchiai
- Acqua 250 ml.
- Albumi 2
- Sale e pepe bianco
- Olio di oliva o di semi di arachide per friggere

Mescolate tutti gli ingredienti, tranne gli albumi, fino ad ottenere una pastella omogenea che dovrà riposare circa un'ora. Nel frattempo pulite, tagliate e sbollentate le verdure scelte. Montate a neve ben ferma gli albumi e unite i due composti. Riscaldate l'olio in una grande padella e immergete le verdure pastellate. Man mano che il fritto sara pronto, toglietelo e fatelo sgocciolare su carta assorbente. Salate e pepate.

Argento e molto di più

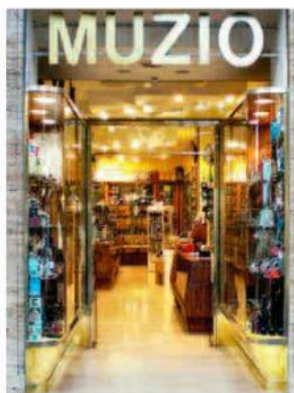
Argenterie antiche e moderne, bomboniere, liste di nozze, articoli da regalo, confezioni cadeaux e bijoux: da Vaelma troverete proposte d'autore e splendide soluzioni per battesimi, matrimoni, lauree, nozze d'argento, comunioni, seconde nozze... Inoltre confetti certificati Kosher anche per celiaci e confezioni regalo con oggetti acquistati altrove o portati direttamente da casa

Cercate una bomboniera bella, in linea con la tradizione del galateo ma anche in sintonia con le ultime tendenze di stile e design? Da Vaelma troverete idee originali e di buon gusto perché la sua filosofia è di creare la giusta armonia tra l'oggetto, il sacchetto dei confetti e la scatola che conterrà entrambi. "Confezionare una bomboniera è un'arte: colori, tessuti, trame e decori vengono abbinati in modo da creare un'immagine coerente, capace di raccontare in modo unico il vostro matrimonio o l'evento che desiderate festeggiare". Scelte di qualità anche per i confetti, dalla classica Avola siciliana alle nuove linee aromatizzate alla frutta sino ai dragees di cioccolato ripieno di creme, liquori assortiti, caffè e liquirizia calabra. I prodotti, certificati Kosher, sono privi di glutine e quindi adatti anche ai celiaci (esclusi quelli con liquirizia e liquori). Fantastiche le confezioni che il negozio crea con oggetti anche acquistati altrove o realizzati dai clienti: "Il lettore DVD, il maglione sferruzzato a mano, il ciambellone fatto in casa, il cesto di prodotti gastronomici... portateci qualsiasi cosa e noi la trasformeremo in un magnifico regalo, impreziosito da squisiti confetti, cioccolato Dolceamaro Papa, bon bon e dragees certificati Kosher e gluten free".

A lato
Per il Natale spazio alla fantasia: Vaelma crea splendide confezioni regalo utilizzando la sua oggettistica e i suoi confetti oppure articoli e cadeaux acquistati altrove o fatti a mano dal cliente.

Casa, cucina, pasticceria...

Eleganti vetrine nel cuore della Capitale, i negozi Muzio di Via V. Emanuele Orlando e Via del Tritone sono apprezzati dal 1890 per la gentilezza del personale e la ricercatezza degli articoli da taglio e per la persona, tutti di grande qualità. Negozi storici, quindi, ai quali si è aggiunto nel 2010 il punto vendita di Via V. Emanuele Orlando 75, interamente dedicato al mondo della casa e della cucina. Con vasta esposizione, propone brand internazionali tra cui: Birkmann, Patisse, Lekue e i favolosi impastatori Kitchen Aid e Magimix per gli appassionati sempre più esperti di pasticceria, Zwilling J. A. Henckels, Languiole, Kyocera e Delben per i coltelli nonchè utensili e pentolame Fissler, Küchenprofi, Gefu, Staub, Le Creuset, Kln Industrie, ecc. Vere e proprie istituzioni a Roma, i tre Muzio valgono davvero una visita.

Coltelleria Profumeria Muzio
Via Vittorio Emanuele Orlando 75 - Tel. 06 48919875
Via Vittorio Emanuele Orlando 77 - Tel. 06 4883529
Via del Tritone 49/50 - Tel. 06 6781586
Fax 06 48906366 - muzioroma@alice.it - ROMA

I fantastici dolci di Nonna Vincenza

È un'aria di casa quella che si respira da "Nonna Vincenza" Entrando nelle nostre splendide pasticcerie, arredate con mobili fine '800, si torna indietro nel tempo in un magnifico viaggio nei luoghi ameni della Sicilia antica. Le cassatelle di Agira, i dolci al pistacchio, le infasciatelle, connubio di miele e mandorle, e i delicati rosoli rievocano i giorni di festa in paese, quando da piccola Vincenza aiutava zia Provvidenza "dolciaria del paese" a preparare i dolci per i banchetti nuziali. L'arte, la maestria e i segreti imparati dalla zia permisero a Nonna Vincenza di continuare una tradizione secolare coinvolgendo i figli. L'amore per la tradizione, ingredienti naturali e genuini, freschezza e fragranza caratterizzano i dolci di Nonna Vincenza, raccogliendo il consenso di una clientela selezionata e raffinata, amante dei sapori della tradizione dolciaria siciliana. Non ci sono parole per descrivere la sinfonia di sapori sprigionata da queste delizie siciliane. Vi invitiamo a degustarle nei negozi di Catania, Bari e Roma. E per Natale potrete deliziare e deliziarvi con fantastiche e squisite leccornie da gustare sotto l'albero.

I Dolci di Nonna Vincenza
Piazza Montecitorio 116 - ROMA
Tel. 06 69942185
Via dell'Arco del Monte 98 A/98 B
ROMA - Tel. 06 92594322
www.dolcinonnavincenza.it

Catering: Proposte d'Autore

Nel settore dagli inizi del '900, la famiglia Dionisi è partita dal commercio delle carni per approdare con Proposte d'Autore al catering d'alto livello con servizi ampi e personalizzati, curatissimi, basati su materie prime d'eccellenza, in equilibrio fra tradizione e innovazione. Per il Natale propone le ricette romane delle festività: cappone arrosto, tacchino ripieno, faraona, anatra farcita e ogni altra prelibatezza tipica delle feste più esclusive. Per meeting ed eventi il catering offre invece piatti altrettanto ricercati: finger food, scenografie culinarie con sculture in paté e gelatina, cucina internazionale ed esotica, soprattutto thai food grazie alla collaborazione con uno degli chef thailandesi più rinomati di Amsterdam.

Proposte D'Autore Catering
Via G. Avezzana 23 - ROMA
Tel. 06 3217795 - Fax 06 3217917 - Cell. 339 3137423
www.propostedautorecatering.it - propostedautore@virgilio.it

Donne, creatività e alta cucina

Annalisa Cuomo si dedica da alcuni anni all'azienda agricola di famiglia, un uliveto sulle colline di Paestum dove, oltre all'olio extravergine macinato a freddo, si producono artigianalmente insolite marmellate, dolci ai fichi essiccati al sole e l'autunnale cotognata come si vede nella foto. Ottime le creme rustiche, tra cui la piccantina ai pomodori secchi, da ricette della tradizione locale. I prodotti, a marchio Alburno in alcuni tra i migliori negozi di Roma, sono confezionati a Natale in originali cestini in castagno decorati a mano, arricchiti per il 2012 dai dolcetti di Marion.

Azienda Agricola Siepegrande
Tel. 06 86214210 - Cell. 335 5480494
annalisacuomo@virgilio.it

Marion Schurholz ha fondato nel 1997 "Dodici Donne", catering tutto al femminile che sintetizza organizzazione tedesca, simpatia mediterranea e cucina italiana. Il risultato è un "miracolo culinario" che ha conquistato la buona società romana rendendo unici matrimoni, inaugurazioni, mostre, cocktail e cene per film. Assieme ad Annalisa propone per il 2012 un "Natale fusion" con golosi dolcetti tipici tedeschi tra cui il fantastico Stollen, e specialità campane presentate in originali confezioni natalizie da vedere e prenotare sul sito o chiamando direttamente.

Dodici Donne Catering
Via Poggio Catino12 - ROMA
Tel. 06 86391194 - Cell. 335 8316553 - www.dodicidonne.com

I sapori unici del Natale romano

A Roma, per le prossime festività, non mancano di certo le idee per rendere ogni momento più gioioso con nuovi gusti e graditissime sorprese

Il Mondo di Laura

Il Mondo di Laura ha trasformato i classici biscotti in vere emozioni, dolci e golose, capaci di rendere speciale ogni momento. Senza latte e derivati, certificati Kosher, i prodotti nascono da ingredienti scelti, italiani e stranieri. La linea è venduta all'ingrosso, al minuto e sfusa per bar.

Via Tiburtina 263 - ROMA - Tel. 06 5880966
Via della Reginella 18/B - ROMA - Tel. 06 68806129
info@mondodilaura.it - www.mondodilaura.com

Squisì

Per riscoprire i gusti della tradizione dal 2002 c'è Squisì, la "buona cucina fatta in casa vostra" di Francesca Battistelli e del marito chef Stefano Uccella: pasta fresca e all'uovo semplice e ripiena, piatti pronti da cuocere, confetture, dolci e altre delizie di alta qualità. Vendita, asporto e possibilità di degustare in loco.

Via Pier Vettori 12, 14, 14A, 20, 22 - ROMA
Tel. 06 6538356 - www.squisi.com

Ecoeventiroma

Arte del catering e filosofia della sostenibilità ambientale si fondono in Ecoeventiroma, realtà in grado di dare vita ad eventi di successo, dal pranzo di lavoro sino al matrimonio, utilizzando solo prodotti di aziende agricole laziali, anche biologiche certificate, e materiali 100% biodegradabili.

Lungotevere di Pietra Papa 179 - ROMA
Tel. 334 6266614
info@ecoeventiroma.it - www.ecoeventiroma.it

A Lezione di Cucina Sana!

Vi hanno prescritto una dieta? Avete fatto il test delle intolleranze alimentari? Non sapete come cucinare in modo sfizioso i pochi alimenti concessi da un regime alimentare ristretto? Studio Vircos vi affiancherà un qualificato Personal Cooking Trainer per insegnarvi a cucinare in maniera sana, ma con gusto. **E, per Natale, che ne dite di regalare una lezione di cucina sana a parenti e amici?**

Via M. Grecia 30/A - ROMA
Tel. 06 98 93 24 02
www.studiovircos.it

Sesto Girone

Peccatori di gola sbizzarritevi: salumi e formaggi, pasta e riso artigianali, condimenti e conserve, oli e aceti di piccoli produttori, dolci e delizie, vini, birre, bollicine italiane e francesi. A Natale panettoni, pandori, torroni, cioccolato e confezioni natalizie; anche in abbinamento alle pentole "Agnelli".

Via Salaria 91 - ROMA
Tel. 06 8551970
sestogirone@email.it

Pasticceria La Dolceroma

Stefano Ceccarelli ha appreso in Austria l'arte dell'alta pasticceria. A Natale si sbizzarrisce con le tradizionali specialità austriache: finissimi biscotti, vanille kipferln, lebkuchen, ischler e il gustoso Christollen, panettone a mo' di bambinello con frutta secca e cuore di marzapane.

Via del Portico D'Ottavia 20 B - ROMA
Tel. 06 45470303
dolceste@yahoo.it - www.ladolceroma.it

A tavola con i tesori del sud

Andiamo alla scoperta di una grande tradizione gastronomica tra fresche sorgenti d'acqua, ottimi formaggi, piatti tipici di terra e di mare...

Ristorante Da Gabrisa

Accogliente, raffinato, con magica vista sul mare, il Ristorante Da Gabrisa propone le migliori ricette dell'antica tradizione costiera. Curato negli arredi come nei piatti, vanta un menu stagionale sempre diverso, attento alle esigenze dei clienti, con specialità vegetariane e dietetiche.

Via Pasitea 219/227 - Positano (SA)
Tel. 089 811498
Cell. 335 489198
info@villagabrisa.it
www.villagabrisa.it

Caseificio Ingardia

Qui, dove oltre 50 anni fa c'erano grandi campi di cotone, i contadini portavano nelle borse di giunco le pagnotte di formaggio che, con il calore del sole, diventavano spugnose e morbide. Il signor Ingardia ha rinverdito la tradizione producendo un formaggio simile a quello: il Cotonese.

Via Zabbarelle 8/A
Paceco (TP)
Tel. 0923 526144
Cell. 347 1768445
cryngardia@virgilio.it
www.caseificioingardia.it

Acqua Acetosella

Già Plinio parlava di questa acqua "spiritosa" che, per il sapore piacevolmente acidulo, è stata battezzata Acetosella. Ideale per tutti, favorisce la digestione ed è consigliata in particolare ai soggetti con calcolosi calcica che seguono una dieta finalizzata alla riduzione di calcio.

Via B. Brin 51/61 - Castellammare di Stabia (NA)
Tel. 081 8715837 - Fax 081 19305150
stabiadimare@libero.it - www.acetosella.com

Caseificio Russo

Ai piedi dei Monti Lattari, tra verdi pendii, limpidi ruscelli e aria salubre, la famiglia Russo produce da tre generazioni eccellenti formaggi: fior di latte, provolone, caciocavallo, caciottina e il gustoso Belsorrento, prelibatezze frutto di latte d'alta qualità e lavorazioni artigianali.

Via Alberi 16
Vico Equense (NA)
Tel. 081 8029228 - 081 8787055
Fax 081 8787055
www.caseificiorusso.com

Acqua come Champagne: il marchio è glamour

La copertina di dicembre 1962 riporta un festoso budino natalizio. Seguono servizi su pulizie natalizie, educazione religiosa dei figli e tanti menu delle feste. Ma anche un articolo di Giorgio Bocca, "arrabbiato" cliente di ristorante. Per ascoltare pillole audio dai numeri storici de *La Cucina Italiana*: www.lacucinaitaliana.it/potcast

L'immagine scelta nel 1962 per la campagna pubblicitaria S.Pellegrino somiglia molto a un fotogramma tratto da un film ambientato nell'alta società. E di "product placement" (la pubblicità occulta nelle pellicole cinematografiche) S.Pellegrino era già esperta: da *L'imperatore di Capri* con Totò (1949) a *Il seduttore* con Alberto Sordi (1954), dal Fellini de *La dolce vita* (1960) al James Bond di *A 007, dalla Russia con amore* (1963), il marchio di acqua minerale compariva disinvoltamente su tavole e cartelloni, simbolo di ricchezza e gusti raffinati. Acqua come Champagne. Qualche anno dopo, 1969, sarebbe finita in un film erotico, *Io, Emmanuelle*, con Erika Blanc. Oltre al glamour, un po' di morbosità...